

VYSOKÁ ŠKOLA BÁŇSKÁ – TECHNICKÁ UNIVERZITA OSTRAVA  
EKONOMICKÁ FAKULTA

KATEDRA PODNIKOHOSPODÁŘSKÁ

**Zpracování příručky HACCP pro stravovací zařízení**  
**Processing of HACCP Manual for Boarded Appliance**

Student: Bc. Monika Michalisková

Vedoucí diplomové práce: doc. Ing. Klabusayová Naděžda, CSc.

Ostrava 2011

Místopřísežně prohlašuji, že jsem celou práci, včetně všech příloh, vypracovala samostatně.

Přílohy č. 2 a 4 dané mi k dispozici, jsem samostatně doplnila.

Ostravě dne .....

.....

jméno a příjmení studenta

# OBSAH

1	ÚVOD.....	3
2	TEORETICKÁ VÝCHODISKA K ŘEŠENÉMU PROBLÉMU .....	5
2.1	HISTORICKÝ VÝVOJ OCHRANY SPOTŘEBITELE .....	5
2.2	PRÁVNÍ ÚPRAVA OCHRANY SPOTŘEBITELE .....	7
2.2.1	Mezinárodní právo veřejné.....	7
2.2.2	Komunitární evropské právo .....	8
2.2.3	Ochrana spotřebitele v ČR .....	8
2.3	ZÁSADY PRÁVA A OCHRANY SPOTŘEBITELE.....	9
2.4	BEZPEČNOST VÝROBKŮ A OCHRANA TRHU .....	10
2.5	PROBLEMATIKA POTRAVIN .....	11
2.5.1	Zákon o potravinách a tabákových výrobcích.....	12
2.5.2	Zákon o ochraně veřejného zdraví .....	14
2.6	LEGISLATIVNÍ POŽADAVKY NA POSKYTOVATELE STRAVOVACÍCH SLUŽEB.....	15
2.7	SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ V GASTRONOMII .....	16
2.7.1	Historie HACCP .....	17
2.7.2	Základní pojmy .....	18
2.7.3	Postup zavádění systému HACCP .....	19
2.7.4	Příručka HACCP .....	22
2.7.5	Bezpodmínečně nutné požadavky hygieny .....	23
3	CHARAKTERISTIKA PODNIKU .....	25
3.1	AREÁL NA MLÝNĚ.....	25
3.1.1	Organizační struktura .....	26
3.2	ŠMÍRA – PRINT, s. r. o. ....	27
3.3	Kaseka plus s. r. o.....	27
3.4	FINANČNÍ ANALÝZA .....	28
3.4.1	Absolutní ukazatele .....	29
3.4.2	Rozdílové ukazatele .....	29
3.4.3	Poměrové ukazatele.....	30
3.5	CHARAKTERISTIKA PRODUKTŮ A SLUŽEB.....	33
4	ANALÝZA STRAVOVACÍHO ZAŘÍZENÍ DLE PŘÍRUČKY HACCP ..	34
4.1	VYMEZENÍ VÝROBNÍ ČINNOSTI A ÚKOLŮ VÝROBCE .....	35
4.2	SESTAVENÍ TÝMU HACCP .....	36
4.3	SPECIFIKACE VÝROBKU – CHARAKTERISTIKA POKRMŮ .....	37
4.4	ZJIŠTĚNÍ OČEKÁVANÉHO POUŽITÍ VÝROBKU .....	38
4.5	POPIS TECHNOLOGICKÝCH POSTUPŮ .....	39
4.6	OVĚŘENÍ POPISU TECHNOLOGICKÝCH POSTUPŮ .....	41
4.7	ANALÝZA NEBEZPEČÍ .....	42
4.8	STANOVENÍ KRITICKÝCH BODŮ .....	43
4.9	STANOVENÍ ZNAKŮ A HODNOT KRITICKÝCH MEZÍ, STANOVENÍ POSTUPŮ SLEDOVÁNÍ A NÁPRAVNÝCH OPATŘENÍ.....	44

4.10	OVĚŘOVÁNÍ SYSTÉMU .....	46
4.11	ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ.....	48
4.12	ZAVEDENÍ DOKUMENTACE A VEDENÍ ZÁNAMŮ .....	48
4.13	SWOT analýza provozovny .....	50
5	SHRUTÍ ANALÝZY, NÁVRHY A DOPORUČENÍ .....	52
5.1	VYMEZENÍ VÝROBNÍ ČINNOSTI A ÚKOLŮ VÝROBCE .....	53
5.2	SESTAVENÍ TÝMU HACCP .....	53
5.3	SPECIFIKACE VÝROBKU – CHARAKTERISTIKA POKRMŮ .....	54
5.4	ZJIŠTĚNÍ OČEKÁVANÉHO POUŽITÍ VÝROBKU .....	55
5.5	POPIS TECHNOLOGICKÝCH POSTUPŮ .....	55
5.6	OVĚŘENÍ POPISU TECHNOLOGICKÝCH POSTUPŮ .....	57
5.7	ANALÝZA NEBEZPEČÍ .....	58
5.8	STANOVENÍ KRITICKÝCH BODŮ .....	58
5.9	STANOVENÍ ZNAKŮ A HODNOT KRITICKÝCH MEZÍ, STANOVENÍ POSTUPŮ SLEDOVÁNÍ A NÁPRAVNÝCH OPATŘENÍ.....	60
5.10	OVĚŘOVÁNÍ SYSTÉMU .....	61
5.11	ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ.....	62
5.12	ZAVEDENÍ DOKUMENTACE A VEDENÍ ZÁNAMŮ .....	63
6	ZÁVĚR.....	64

# 1 ÚVOD

V dnešní době se můžeme setkat s velkým množstvím podnikatelů, obchodů a živnostníků poskytujících nejrůznější služby či prodávajících nejrůznější zboží. Myšlenka, že při tak velké konkurenci má každý spotřebitel možnost vybrat si toho nejvhodnějšího prodejce, je zde zcela na místě. Zní to sice jednoduše, ale opak je pravdou. Mnoho obchodníků je při provozování své podnikatelské činnosti zcela zaslepeno vidinou rychlého zhodnocení svých investic a zapomíná při tom na své povinnosti vůči zákazníkovi a etické chování, kterým je povinován.

Kde jsou ty časy, kdy platilo heslo „náš zákazník, náš pán“? V některých prodejnách jsme jako zákazníci personálu dokonce na obtíž a svým nepříjemným chováním nás mnohdy dokonale odradil od jakékoli útraty.

V mnoha případech už neplatí dokonce ani princip „čím dražší, tím kvalitnější“. Kvalitu navíc nezaručuje už ani zvukná značka a známé logo společnosti. Velmi často se totiž stává, že boty s třemi známými pruhy nevydrží ani jednu sezónu, nebo že Vám upadne zip u větrovky stejně proslulé konkurenční firmy. Překvapení z takovéto situace se ale do značné míry zmírní po zjištění místa výroby uvedeného na výrobku. Toto nelichotivé stanovisko jsem zaujala na základě hned několika vlastních špatných zkušeností.

Jak tedy v dnešní době rozpoznat kvalitního a seriózního prodejce? Jak se bránit v případě, že jsme byli prodejcem oklamáni či podvedeni? Právě tuto problematiku řeší samostatná oblast „Ochrana spotřebitele“, která spotřebiteli umí poradit a pomoci v nejrůznějších situacích. Každý spotřebitel by měl vědět, kam se má obrátit anebo kde se může dovolat spravedlnosti v případě problému s pořízením zboží či spotřebou služby.

Velká část ochrany spotřebitele je věnována problematice potravin a jejich bezpečnosti, k tomu dopomohlo zavedení systému kritických bodů ve stravovacích zařízeních a ostatních provozovnách s potravinami. Díky poctivě udržovanému a neustále kontrolovanému systému HACCP má zákazník větší jistotu, že v provozovně řídící se tímto systémem, nedojde k jeho poškození v souvislosti s koupí či pozřením špatných a závadných potravin.

Důvodem, proč se má diplomová práce týká právě systému HACCP je také fakt, že jsem po pět letních sezón pracovala jako pomocná síla v oblasti gastronomie a mám tudíž

s touto problematikou zkušenosti. Mým pracovištěm se stal romantický Areál „Na Mlýně“ situovaný v Kozlovicích, jehož vlastníkem je Šmíra – print, s. r. o. a aktuálním nájemníkem je firma Kaseka – plus, s. r.o. Vedení provozovny mi poskytlo Příručku postupů založených na zásadách HACCP, která byla v provozovně zavedena 28. 5. 2007. Údaje uvedené v příručce již neodpovídají skutečnosti, navíc příručka postrádá hned několik důležitých kroků zavádění systému kritických bodů. Právě z těchto důvodů jsem byla vedením provozovny požádána o vytvoření zcela nové příručky HACCP, která bude odpovídat skutečnosti a vyhovovat všem legislativním požadavkům.

Cílem mé diplomové práce je tedy sestavení funkčního systému kritických bodů a zpracování nové příručky HACCP pro provozovnu Areál Na Mlýně.

## **2 TEORETICKÁ VÝCHODISKA K ŘEŠENÉMU PROBLÉMU**

### **2.1 HISTORICKÝ VÝVOJ OCHRANY SPOTŘEBITELE**

Pro růst státu a jeho bohatství byl vždy důležitý obchod. Tuto skutečnost si útvary lidských společenství uvědomovaly a pomocí různých právních norem se snažily zamezit takovým praktikám výrobců a obchodníků, které obchod poškozovaly nebo narušovaly jeho rozvoj. Jednalo se spíše o normy práva veřejného, které sloužily k ochraně veřejného zájmu na ochraně obchodu jako takového, nikoli k ochraně samotného spotřebitele. V oblasti ochrany spotřebitele existovaly vedle norem veřejného práva také normy práva soukromého, které byly součástí práva závazkového. Zejména římská civilizace rozebrala základní spotřebitelské smlouvy velmi podrobně.

Již ve starověkém Egyptě se zákony zaznamenávaly na papyrové svitky nebo na svitky kůže a uchovávaly se v královském soudním archivu. Jejich kopie měl první ministr a další byly uloženy u jednotlivých soudních dvorů po celé zemi.

V Mezopotámii se stal nejproslulejší právní památkou Chammurapiho zákoník, vyrytý na čedičovém sloupu vysokém více než 2 metry, jehož obsah upravuje mimo jiné i kupní smlouvy či otázku náhrady škody.

Nejpreciznější v úpravě soukromoprávních vztahů byla bezpochyby římská právní kultura, která podrobně rozpracovala závazkové právo. Římané vyvinuli několik druhů smluv, mezi které patří např. zápůjčka, půjčka či výpůjčka, smlouva o úschově, smlouva kupní a další. V kupní smlouvě neboli smlouvě tržové se dostáváme k historicky první právní úpravě odpovědnosti prodávajícího za právní i faktické vady na zboží.

Na našem území stojí za zmínku kodifikovaná Práva městská království Českého vydaná v roce 1579, ve kterých bylo použito jak římské právo, tak právo zemské a usnesení zemských sněmů království Českého.

Významné byly také cechovní předpisy z roku 1731, které regulovaly množství výrobků a jejich cenu.

Živnostenský řád stanovil v zájmu ochrany spotřebitele povinnosti při označování provozoven, při oceňování výrobků, při zajištění hygieny provozoven apod.

Soukromoprávní ochrana byla kupujícímu zajištěna v roce 1811 všeobecným zákoníkem občanským, který upravoval práva a povinnosti smluvních stran. Zákoník platil na našem území až do roku 1950, kdy byl zrušen občanským zákoníkem č. 141/1950 Sb. Ten byl posléze nahrazen občanským zákoníkem č. 40/1964 Sb. a předpisy jej doplňujícími.

Zájem spotřebitele sledovalo i právo nekalé soutěže či právo kartelové. Začátkem roku 1949 byla ochrana spotřebitele do jisté míry zajištěna zákonem č. 160/1949 Sb., o vnitřním obchodě.

Jak vyplývá z výše uvedeného, vyvíjela se na našem území ochrana spotřebitele ve dvou hlavních liniích – v normách práva veřejného a práva soukromého. Postupem času se vytvářel moderní právní systém: právo ochrany spotřebitele, jehož základy byly položeny přijetím norem proti zkreslování hospodářské soutěže zahrnující zákon č. 513/1991 Sb., obchodní zákoník, zákon č. 63/1991 Sb., o ochraně hospodářské soutěže, zákon o živnostenském podnikání č. 455/1991 Sb. a zákon č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele.

### **Spotřebitelská práva**

15. března 1962 stanovil americký prezident J. F. Kennedy základní spotřebitelská práva: právo na bezpečnost výrobků, právo na informace, právo na výběr zboží a právo být vyslyšen. Výše uvedená základní spotřebitelská práva byla doplněna dalším americkým prezidentem L. Johnsonem o právo na spotřebitelskou výchovu, právo na uspokojování základních potřeb, právo na náhradu škody a právo na zdravé životní prostředí.<sup>1</sup>

Demokratické státy si jasně uvědomovaly, že pokud nezajistí jednotlivým spotřebitelům patřičnou ochranu před nekalým jednáním podnikatelů, dojde nejenom k narušení trhu, ale také k porušování základních hodnot demokratické společnosti.

Z tohoto důvodu byla v roce 1985 sepsána rezoluce Valného shromáždění OSN č. 39/248 nazvaná Směrnice na ochranu spotřebitele. Tento dokument zahrnuje nejdůležitější zásady ochrany spotřebitele, je mezinárodně platný a uplatňuje se ve všech vyspělých zemích světa.

V současné době je deklarováno CI (Mezinárodní organizace spotřebitelů) osm práv spotřebitelů: právo na bezpečnost, právo na volný výběr, právo na odškodnění, právo na informace, právo na vzdělání, právo na základní potřeby, právo na zdravé životní prostředí a právo na zastupování.

Evropská unie se zaměřuje na pět základních práv spotřebitelů, které schválila Rada v dubnu roku 1975, zahrnujících právo na ochranu zdraví a bezpečnosti, právo na ochranu ekonomických zájmů, právo na náhradu škody, právo na srovnávací informace a právo na zakládání spotřebitelských sdružení.

---

<sup>1</sup> HOROVÁ, O. *Ochrana spotřebitele po vstupu do evropské unie*. 1. vyd. Praha: Vysoká škola ekonomická v Praze, 2006. 161 s. ISBN 80-245-1106-1



## 2.2 PRÁVNÍ ÚPRAVA OCHRANY SPOTŘEBITELE

Ochrana spotřebitele je v EU zajištěna mezinárodním právem veřejným a evropským soukromým právem. Na území ČR je problematika ochrany spotřebitele upravena občanským zákoníkem a zákonem o ochraně spotřebitele.<sup>2</sup>

### 2.2.1 Mezinárodní právo veřejné

Mezinárodní právo zahrnuje soubor právních norem zajišťujících mírovou existenci a plynulý vývoj státních společenství. Normy mezinárodního práva veřejného jsou obsaženy v základních formálních pramenech mezinárodního práva:

- mezinárodní úmluvy obecné či partikulární, které stanovují pravidla výslovně uznaná státy ve sporu;
- mezinárodní obyčeje, jež jsou důkazem obecné praxe uznávané za právo;
- obecné zásady právní uznávané civilizovanými národy a
- soudní rozhodnutí sloužící jako podpůrný prostředek k určování právních pravidel.

Státy mezinárodního společenství jsou povinny řídit se všemi výše uvedenými formálními prameny, stát je tudíž odpovědný za porušení norem mezinárodního práva veřejného. Pro ochranu spotřebitele je důležitý závazek státu zajistit subjektům na svém území jistou míru právní ochrany. V případě, že stát závazek z nějakého důvodu nedodrží, může se vnitrostátní subjekt proti státu bránit.

Ochrana spotřebitele není v mezinárodním právu veřejném podrobně zpracována, přesto je však ČR vázána řadou úmluv, které mají k této problematice vztah. „Jedná se zejména o tyto úmluvy:

- Evropská dohoda zakládající přidružení mezi Českou republikou na straně jedné a Evropskými společenstvími a jejich členskými státy na straně druhé;
- Úmluva o ochraně lidských práv a základních svobod;
- Mezinárodní pakt o občanských a politických právech;
- Úmluva o mezinárodní železniční dopravě (COTIF);
- Úmluva o sjednocení některých pravidel o mezinárodní letecké dopravě.“<sup>3</sup>

---

<sup>2</sup> HOROVÁ, O. *Ochrana spotřebitele po vstupu do evropské unie*. 1. vyd. Praha: Vysoká škola ekonomická v Praze, 2006. 161 s. ISBN 80-245-1106-1

<sup>3</sup> HULVA, T. *Ochrana spotřebitele*. 1. vyd. Praha: ASPI, 2005. 452 s. ISBN 80-7357-064-5

### 2.2.2 Komunitární evropské právo

Evropské soukromé právo je chápáno v několika významech, např. jako základ právních zásad společných pro celou Evropu vycházející z římskoprávní tradice nebo jako právní odvětví, které je tvořeno akty orgánů ES. Základní úkoly tohoto právního odvětví zahrnují zajištění fungování vnitřního trhu, zákaz diskriminace a ochranu spotřebitele. Základním dokumentem prosazujícím ochranu spotřebitele se stal Předběžný program EHS o ochraně spotřebitele a informační politice z roku 1974.<sup>4</sup>

Problematika ochrany spotřebitele je v právu ES upravena na úrovni primárního i sekundárního práva.

**Primární právo** je tvořeno zakládajícími smlouvami společenství, tj. Pařížská smlouva o zřízení Evropského společenství uhlí a oceli (1951), Římská smlouva o zřízení Evropského hospodářského prostoru a Římská smlouva o zřízení Evropského společenství atomové energie (1957), Maastrichtská smlouva o Evropské unii, Smlouvou z Nice a další.

**Sekundární právní akty** jsou druhotné prameny označované jako sekundární komunitární právo, které je závazné jednak všeobecně, jednak pro jejich adresáta či cíle a výsledky a je tvořeno nařízeními, směrnicemi, rozhodnutími, doporučeními a stanovisky.<sup>5</sup>

### 2.2.3 Ochrana spotřebitele v ČR

Ochrana spotřebitele je na území České republiky zajišťována občanským zákoníkem a zákonem o ochraně spotřebitele.

Občanský zákoník č. 40/1964 Sb. přivádí do našeho právního řádu standardní i specifické požadavky na ochranu spotřebitele, které vycházejí ze směrnic EU. Novelizace zákoníku zajistily spotřebiteli silnější pozici na trhu.

Zákon o ochraně spotřebitele č. 634/1992 Sb. se zabývá prodejem výrobků a poskytováním služeb na území české republiky. Zákon stanovuje podmínky podnikání významné z hlediska ochrany spotřebitele – definuje povinnosti při prodeji výrobků a služeb (zákaz diskriminace spotřebitele, zákaz klamání spotřebitele a informační povinnost prodávajícího) či úkoly veřejné správy.

---

<sup>4</sup> SELUCKÁ, M. *Ochrana spotřebitele v soukromém právu*. 1. vyd. Praha: C. H. Beck, 2008. 149 s. ISBN 978-80-7400-037-5

<sup>5</sup> HULVA, T. *Ochrana spotřebitele*. 1. vyd. Praha: ASPI, 2005. 452 s. ISBN 80-7357-064-5

Ochrany spotřebitele se na našem území dotýká také zákon o živnostenském podnikání, zákon o ochraně veřejného zdraví, zákon o ochraně hospodářské soutěže nebo zákon o potravinách a tabákových výrobcích.<sup>6</sup>

## 2.3 ZÁSADY PRÁVA A OCHRANY SPOTŘEBITELE

Problematika ochrany spotřebitele se prolíná téměř všemi právními odvětvími. Jsou zásady, které ovlivňují právo ochrany spotřebitele jako celek a naopak takové, které se vztahují pouze k jejím určitým aspektům. V soukromoprávní sféře se jedná o zásady občanského práva hmotného a procesního, ve sféře veřejnoprávní jde o zásady správněprávní a trestněprávní.

*Ústavněprávní zásady* nalezneme zejména v LZPS, což je dokument, který specifikuje priority demokratické společnosti. „Jedná se o níže uvedené zásady:

- zásada respektování základních lidských práv,
- zásada demokratické společnosti,
- zásada legality,
- zásada „každý jedinec může činit, co není zákonem zakázáno, nikdo nesmí být nucen činit, co zákon neukládá“,
- zásada nediskriminace,
- zásada nedotknutelnosti osoby a jejího soukromí,
- zásada svobody sdružování (Sdružení obrany spotřebitelů...) nebo
- zásada přezkoumatelnosti správního rozhodnutí soudem“.<sup>7</sup>

*Občanskoprávní zásady* je nutno dělit podle základní klasifikace norem občanského práva na zásady hmotné a procesní. Mezi zásady občanského práva hmotného patří např. autonomie vůle a smluvní svoboda, rovnost subjektů, *vigilantibus iura scripta sunt* (práva náleží bdělým), zákaz zneužití občanských práv, zásada prevence a další. K zásadám občanského práva procesního náleží ku příkladu princip materiální pravdy, princip volného hodnocení důkazů, princip dispoziční, princip projednací, princip soudcovské nezávislosti nebo princip přímosti.

*Správněprávní zásady* jsou v podstatě zásadami ústavními, ale dvě zásady jsou pro správní právo nejspecifičtější: zásada legality a legitimacy. Nejdůležitější zásady ochrany

---

<sup>6</sup> VEBER, J. A KOL. *Řízení jakosti a ochrana spotřebitele*. 2. vyd. Praha: GRADA Publishing, a. s., 2007. 201 s. ISBN 978-80-247-1782-1

<sup>7</sup> HULVA, T. *Ochrana spotřebitele*. 1. vyd. Praha: ASPI, 2005. 23 s. ISBN 80-7357-064-5

spotřebitele formulovala již rezoluce Valného shromáždění OSN č. 39/248 v roce 1985 nazvaná Směrnice na ochranu spotřebitele, jedná se o zákaz diskriminace či nepoctivosti, informační povinnost nebo zákaz ovlivňování spotřebitele nezákonnými postupy.

**Trestněprávní zásady** jsou velmi specifické. Základní členění trestního práva je na právo hmotné a procesní, přičemž obě mají své vlastní zásady. K tomu navíc přistupují obecné zásady práva, které se dotýkají všech právních odvětví. Trestněprávní zásady se dělí na obecné, zvláštní a specifické zásady společné pro vinu a trest, zvláštní a specifické zásady viny, zvláštní a specifické zásady trestů a ochranných opatření, ústavněprávní základní zásady a zásady řádného zákonného procesu.

## **2.4 BEZPEČNOST VÝROBKŮ A OCHRANA TRHU**

Trh nám poskytuje možnou ochranu před nežádoucími jevy, což vysvětluje teorie tržního mechanismu, která říká, že všechny nerovnosti způsobené nepatřičnými faktory budou následně vyřešeny „neviditelnou rukou trhu“.

V některých případech je nutné zajistit rychlejší ochranu zásahem zvenčí. Jedinec, kterému je potřeba ochranu poskytnout, není často schopen ani včas o ochranu požádat. Civilizovaná společnost se proto vždy snažila regulovat postavení jednotlivých účastníků společenských vztahů tak, aby se žádný z nich nedostal do nápadné nevýhody vůči jinému účastníkovi.

V 50. letech minulého století vyvstala v Evropě myšlenka vytvoření jednotného trhu, která se stala jedním z hlavních úkolů EHS (Evropské hospodářské společenství založené v roce 1957).

Na počátku 80. let byl schválen plán harmonizačních a deregulačních opatření s cílem zrušení všech bariér volného pohybu zboží, osob, služeb a kapitálu. V této souvislosti bylo nutné odbourat necelní překážky vypracováním společných evropských norem tam, kde to vyžadovala rozdílnost a komplikovanost národních právních úprav. Pro ostatní případy byl přijat princip vzájemného uznávání národních požadavků zajišťujících bezpečnost u výrobků a služeb dovážených z jiných členských zemí EHS.

### **Jakost a bezpečnost**

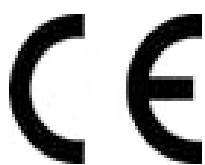
Spotřebitel při nákupu většinou očekává, že jím vybraný výrobek bude kvalitní a také bezpečný nebo alespoň to, že kvalita a bezpečnost kupovaného výrobku budou přímo úměrné

ceně. Vzhledem k tomu, že tato očekávání nejsou vždy splněna, byly zavedeny značky shody s normou, které mají spotřebiteli usnadnit orientaci v bezpečnosti a jakosti výrobků a služeb.

Jakost v dnešním pojetí nespojujeme pouze se samotným hmotným produktem, ale také s veškerými činnostmi či procesy sloužícími k uspokojování potřeb zákazníka. Jakost je definována jako „stupeň splnění požadavků souborem inherentních charakteristik“. Spotřebitel se v současnosti může setkat s množstvím značek informujících o jakosti, ale zárukou bezpečnosti je pouze označení CE.

Mezi nepovinné značky jakosti patří: Pyramida bezpečnosti, ČSN-TEST, CZECH MADE – Ověřená kvalita, QZ – Zaručená kvalita, ZELENÝ BOD, BIO, CG – Značka kvality výrobků pro plynárenství, Klasa, ESČ a mnoho dalších.

### **Značky shody**



Označení CE znázorňuje prohlášení fyzické nebo právnické osoby, že výrobek vyhovuje všem příslušným předpisům a podstoupil všechny náležité postupy posouzení shody. Značka informuje o tom, že výrobek splňuje základní bezpečnostní a hygienické požadavky, není však značkou kvality.

Označení CE neslouží k obchodním účelům ani není označením původu.



Označení CCZ říká, že výrobek splňuje technické požadavky stanovené ve všech nařízeních vlády, které se na něj vztahují, a že byl při posouzení jeho shody dodržen stanovený postup. Dle Zákona o technických požadavcích na výrobky č. 22/1997 Sb. nesmí být u výrobku putujícího na trhy EU v případě

jeho opatření značkou CE použito současně také značení CCZ.

## **2.5 PROBLEMATIKA POTRAVIN**

Vzhledem k tomu, že potraviny jsou výrobky, které slouží ke konzumaci, je nezbytné zajistit jejich zdravotní nezávadnost. Tuto odpovědnost nese výrobce (podnikatel vyrábějící potraviny), který zodpovídá za stav a bezpečnost svých výrobků a dodržování veškerých požadavků na zdravotní nezávadnost, jakost či hygienické podmínky.

V souvislosti s potravinami je spotřebitel ohrožen zdravotním nebezpečím z potravin a pokrmů, kterým rozumíme činitele, kteří jsou bezprostřední příčinou ohrožení zdraví spotřebitelů. Podle své podstaty se dělí na nebezpečí biologická, chemická a fyzikální.

„Biologickým nebezpečím je zdravotní nebezpečí způsobené živými organismy, přenášenými pokrmu nebo potravinami. Patří zde mikroorganismy a parazité, kteří se do lidského organismu dostávají potravou a vyvolávají různá onemocnění.

Chemické nebezpečí jsou chemické látky v potravinách a následně v pokrmu, které mohou vyvolat poškození zdraví konzumenta, tj. jakoukoli akutní nebo chronickou intoxikaci nebo individuální nežádoucí reakci organismu.

Fyzikálním nebezpečím rozumíme mechanické nečistoty, které jsou tvořeny ostrými a tvrdými předměty, které mohou vést k poškození zdraví konzumenta.“<sup>8</sup>

## **Záruční doba**

Záruční doba potravin je řešena v občanském zákoníku č. 40/1964 Sb., který rozděluje zboží na dvě kategorie: zboží, které se rychle kazí a ostatní potravinářské zboží.

Většina potravin patří do kategorie zboží, které se rychle kazí a prodávající v tomto případě odpovídá pouze za vady, které mají rychle se kazící potraviny při převzetí. Pokud byla potravina vadná již při převzetí, je možné takovou vadu reklamovat, a to podle § 626 odst. 2 občanského zákoníku nejpozději v den následující po koupi. V této souvislosti se nemusí jednat pouze o potraviny, ale také chemikálie, čerstvě řezané květiny apod.

Ostatní potravinářské zboží podléhá dle § 620 odst. 1 občanského zákoníku záruční době osmi dnů. Pokud je na prodávané věci nebo jejím obalu vyznačena lhůta k použití věci, skončí záruční doba uplynutím této lhůty, z čehož je patrné, že potraviny můžeme reklamovat kdykoli během záruční doby.

### **2.5.1 Zákon o potravinách a tabákových výrobcích**

Problematiku potravin řeší zákon č. 110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích v platném znění.

Zákon řeší zejména:

- povinnosti podnikatelů při výrobě potravin a tabákových výrobků,
- povinnosti podnikatelů při uvádění potravin a tabákových výrobků do oběhu a
- státní dozor nad dodržováním povinností vyplývajících ze zákona.

---

<sup>8</sup> VOLDŘICH, M., JECHOVÁ, M. A KOL. *Bezpečnost pokrmů v gastronomii*. 1. vyd. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, s. r. o. 2004. 42 s. ISBM 80-903401-0-5.

Zákon definuje potraviny jako látky určené ke spotřebě člověkem v nezaměněném nebo upraveném stavu jako jídlo nebo nápoj, nejedná-li se o léčiva a omamné látky nebo látky psychotropní. Za potravinu se podle tohoto zákona považují i přídatné látky, látky pomocné a látky určené k aromatizaci, které jsou určeny k prodeji spotřebiteli za účelem konzumace. Zjednodušeně je možno potravinu definovat jako vše, co jíme a pijeme vyjma léků a drog.

Tabákovými výrobky chápeme cigarety, cigarilos, doutníky, tabáky lulkové, dýmkové, cigaretové, šňupavé a žvýkáci.

Z pohledu spotřebitele je velice důležitá definice minimální trvanlivosti a datum použitelnosti.

Minimální trvanlivost stanovuje minimální dobu, po kterou si potravina při dodržování doporučeného skladování uchovává své specifické vlastnosti a splňuje požadavky na zdravotní nezávadnost. Datum minimální trvanlivosti se uvádí slovy „*Minimální trvanlivost do...*“ a následuje uvedení dne, měsíce a roku.

Datum použitelnosti uvedený na potravině ukončuje dobu, po kterou si potraviny podléhající rychlé zkáze zachovávají, při dodržování doporučeného způsobu skladování, své specifické vlastnosti a splňují požadavky na zdravotní nezávadnost. Datum použitelnosti se uvádí slovy „*Spotřebujte do...*“ a opět následuje den, měsíc a rok ukončení této doby.<sup>9</sup>

Dále jsou zákonem definovány látky přídatné, látky určené k aromatizaci či pomocné látky, u kterých vzniká povinnost označení na potravině buď uvedením celého názvu nebo symbolem „E“ a číselným označením.

Zákon o potravinách a tabákových výrobcích věnuje pozornost problematice používání a označování obalů. Podnikatel činný v oblasti potravin je povinen používat jen obaly chránící potravinu před znehodnocením a znemožňující změnu jejího obsahu bez otevření či změny obalu. Použité obalové materiály musí odpovídat předpisům pro přímý styk předmětů a materiálů s potravinami.

V případě balení potraviny výrobcem je označování potravin na obalu přesně vymezeno zákonem. Takový obal musí obsahovat obchodní jméno výrobce, název potraviny, údaje o množství, datum použitelnosti nebo datum trvanlivosti, údaje o způsobu skladování, o určení pro zvláštní výživu, o složení a označení šarže, údaje o případném nepříznivém ovlivnění zdraví, o ozáření, o výživové hodnotě, údaje o třídě a jakosti.

Vybranými údaji se označují potraviny nebalené výrobcem, potraviny prodávající se nebalené či potraviny s obalem menším než 10 cm<sup>2</sup>.

---

<sup>9</sup> KLABUSAYOVÁ, N. *Technická harmonizace a posuzování shody*. 1. vyd. Ostrava: Montanex, a. s., 2004. 215 s. ISBN 80-7225-140-6

## 2.5.2 Zákon o ochraně veřejného zdraví

Zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů je základní hygienickou právní normou a upravuje práva a povinnosti fyzických a právnických osob v problematice ochrany a podpory veřejného zdraví a týká se také poskytování stravovacích služeb. Dozor nad dodržováním uskutečňují orgány ochrany veřejného zdraví, tj. krajské hygienické stanice, jejichž zaměstnanci se prokazují průkazy a jsou oprávněni vstupovat do objektů, zařízení, provozů a na pozemky provozoven stravovacích služeb. Zákon definuje řadu pojmů z problematiky veřejného zdraví či poskytování stravovacích služeb viz níže.

Veřejným zdravím rozumíme zdravotní stav obyvatelstva a jeho skupin určený souhrnem přírodních, životních a pracovních podmínek a způsobem života.

Ochrana a podpora veřejného zdraví je souhrn činností a opatření k vytváření zdravých životních a pracovních podmínek, zabránění šíření infekčních a hromadně se vyskytujících onemocnění nebo nemocí souvisejících s prací a jiných významných poruch zdraví.

„Stravovací službou je výroba, příprava nebo provoz pokrmů za účelem jejich podávání v rámci provozované hostinské činnosti, ve školní jídelně či menze, v rámci zdravotních a sociálních služeb včetně lázeňské péče, při stravování zaměstnanců nebo při podávání pokrmů jako součásti ubytovacích služeb.

Pokrm je potravina včetně nápoje, kuchyňsky upravená studenou nebo teplou cestou, nebo ošetřená tak, aby mohla být přímo nebo po ohřevu podána ke konzumaci ve stravovací službě.“<sup>10</sup>

Zákon mimo jiné vymezuje také předpoklady a podmínky pro výkon činností epidemiologicky závažných (např. provozování stravovacích služeb, výroba potravin, uvádění potravin do oběhu), při kterých přicházejí fyzické osoby do styku s potravinami, surovinami či pracovními plochami na přípravu pokrmů uváděných do oběhu. Při těchto činnostech musejí mít tyto osoby zdravotní průkaz, který po předchozí prohlídce vydává praktický lékař nebo zdravotnické zařízení vykonávající preventivní péči a znalosti nutné k ochraně veřejného zdraví.

---

<sup>10</sup> VOLDŘICH, M.; JECHOVÁ, M. A KOL. *Bezpečnost pokrmů v gastronomii*. 1. vyd. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, s. r. o. 2004. 13 s. ISBN 80-903401-0-5



## **2.6 LEGISLATIVNÍ POŽADAVKY NA POSKYTOVATELE STRAVOVACÍCH SLUŽEB**

Od ledna roku 2006 vstoupila na území ES v účinnost nařízení Evropského parlamentu a Rady, která jsou součástí tzv. hygienického balíčku. Tento balíček obsahuje následující nařízení:

- „Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004, o hygieně potravin;
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu;
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 854/2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro organizaci úředních kontrol produktů živočišného původu určených k lidské spotřebě a
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 882/2004, o úředních kontrolách za účelem ověření dodržování právních předpisů týkajících se krmiv a potravin a pravidel o zdraví zvířat a dobrých životních podmínkách zvířat.“<sup>11</sup>

### **Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 178/2002**

Pro problematiku potravin je zde nejdůležitější kapitola II, oddíl 4, který obsahuje požadavky na bezpečnost potravin a odpovědnost za její zabezpečení, zásadu sledovatelnosti oběhu potravin a také definice pojmů. Je rozdíl v chápání pojmu potravin v rámci evropských a českých předpisů. Dle evropských předpisů chápeme potravinu jako látku nebo výrobek, zpracovaný, částečně zpracovaný nebo nezpracovaný, určený ke konzumaci člověkem. Podle českého chápání do tohoto pojmu na rozdíl od evropského práva nezahrnujeme pokrmy a pitnou vodu.

### **Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 852/2004**

V tomto nařízení, které představuje minimální přípustný hygienický standard, jsou již konkrétně vymezeny povinnosti provozovatelů potravinářských podniků. V poslední době se do středu zájmu dostávají veškeré kontrolní systémy založené na zásadách HACCP (viz kapitola 2.8).

---

<sup>11</sup> VOLDŘICH, M.; JECHOVÁ, M. A KOL. *Bezpečnost pokrmů v gastronomii – malé a střední provozovny*. 1. vyd. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, s. r. o., 2006. 6 s. ISBM 80-903401-7

## **Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1831/2003**

Zde se vychází z předpokladu, že bezpečnost potravin není možno zajistit bez současného zajištění bezpečnosti materiálů a předmětů, které se mohou dostat do styku s potravinami. Za bezpečnost zmíněných materiálů a předmětů odpovídá výrobce, pokud pochází z EU nebo v opačném případě dovozce.

## **2.7 SYSTÉM KRITICKÝCH BODŮ V GASTRONOMII**

Systém HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) je preventivní postup pro zajištění zdravotní nezávadnosti potravin, jehož cílem je předcházet vzniku nebezpečí ohrožujících zdraví strávníka či zákazníka vytvořením systému kontroly nad procesem výroby, manipulací, surovinami, prostředím a pracovníky. Zavedení systému kritických bodů není pouhým splněním povinnosti vůči dozorovým orgánům, ale je ve vlastním zájmu každého provozovatele zavést systém HACCP přiměřeným způsobem podle podmínek provozovny.

Dle nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1831/2003 musí mít alespoň jeden takovýto stálý postup zaveden každý potravinářský podnik. Nařízení ovšem vychází z principu flexibility, který připouští situace, kdy v potravinářských podnicích není možno identifikovat kritické kontrolní body nebo případy, kdy správná hygienická praxe může nahradit monitorování kritických kontrolních bodů.<sup>12</sup>

Systém HACCP předchází, identifikuje a vyhodnocuje nebezpečí ohrožení zdraví zákazníka ještě před tím, než může toto nebezpečí vzniknout. Udává, jaké postupy a prostředky jsou nezbytné k tomu, aby se nebezpečím předcházelo ještě před tím, než se stačí projevit. Tento systém zavádí způsoby sledování a nápravná opatření, která jsou zárukou, že je preventivní systém účinný.

Systém kritických bodů by měl řešit jen situace vznikající při výrobních a technologických postupech, neměl by nahrazovat jiné činnosti jako trvalé plnění požadavků správné hygienické a výrobní praxe. Jeho smyslem není vytvoření nesrozumitelného materiálu nebo zavedení nesmyslných formulářů zdržujících od práce. Systém HACCP je zaváděn z důvodu zhodnocení způsobu provádění postupů a manipulace s potravinami a

---

<sup>12</sup> VOLDŘICH, M.; JECHOVÁ, M. *Bezpečnost pokrmů v gastronomii – malé a střední provozovny*. 1. vyd. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, s. r. o., 2006. 101 s. ISBN 80-903401-7.

pokrmu v podmínkách provozu, uvědomění si hrožících nebezpečí a pochopení důsledků svého počínání všemi pracovníky.

Systém HACCP nespočívá v odebírání stěrů a mikrobiologických vyšetřeních, jeho podstatu tvoří vytvoření dokumentů a vedení záznamů, ale provedení analýzy nebezpečí. Smyslem je, aby si všichni pracovníci uvědomovali jednotlivé kroky, ve kterých může dojít ke vzniku zdravotních nebezpečí.

Zavedením systému kritických bodů dochází jednak ke snížení rizika poškození zdraví strávníka přípravou zdravotně závadného pokrmu, jednak ke splnění legislativních požadavků.

### **2.7.1 Historie HACCP**

Systém HACCP byl poprvé vytvořen koncem 50. let 20. století pro potřeby NASA. Tento americký úřad pro kosmonautiku potřeboval zajistit kosmonautům specifické potraviny, které se nesměly drobit, aby nedocházelo ke znečištění prostoru kosmické lodi a navíc s nulovým obsahem choroboplodných mikroorganismů nebo toxických látek.

Pro vyřešení těchto požadavků vznikl ve společnosti Pillsbury Co. systém HACCP nebo-li systém kritických bodů.

- První požadavek byl splněn použitím jedlých obalů, které byly kosmonauty požitý spolu s potravinou a zabráňovaly tudíž jakémukoli znečištění kosmické lodi při konzumaci potravin.
- Splnění druhého požadavku bylo náročnější. Dr. Howard Bauman, který řídil výzkum, zjistil, že použití klasických metod kontroly kvality potravin nevede k požadovanému cíli. Na základě důkladného výzkumu metod kontroly kvality se svými spolupracovníky dospěl k závěru, že je nezbytné zavést kontrolu nad celým procesem výroby a manipulace, nad použitými surovinami, nad prostředím výroby a v neposlední řadě nad lidmi, kteří proces vykonávají.

Od sedmdesátých let minulého století se systém postupně rozšiřoval do některých zpracovatelských potravinářských podniků a v roce 1985 již do celého potravinářského průmyslu poté, co ho Mezinárodní komise pro mikrobiologické specifikace potravin (ICMSF) doporučila jako účinnou kontrolu mikrobiologických rizik. Systém HACCP se pak rozšířil do Kanady, Austrálie a Evropy.

Celosvětového uznání dosáhl systém v roce 1993 schválením dokumentu „Kodexová směrnice pro aplikaci systému HACCP v praxi“ komisí pro Codex Alimentarius mezinárodních organizací FAO a WHO viz Novotný (2007).

V České republice se systém začal ve větší míře zavádět až v roce 1996. „Povinnost zavedení systému ze zákona byla stanovena postupně pro všechny výrobce a prodejce potravin a pokrmů k těmto termínům:

1. 1. 2000 – pro všechny výrobce potravin,
1. 7. 2002 – pro některá zařízení veřejného stravování od určitého objemu výroby,
1. 5. 2004 – pro všechna zařízení veřejného stravování,
1. 5. 2005 – pro všechny obchodníky kteří uvádějí do oběhu potraviny.“<sup>13</sup>

### 2.7.2 Základní pojmy

Následující základní pojmy byly čerpány z „Příručky postupů založených na zásadách HACCP“, která mi byla poskytnuta vedením provozovny Areál Na Mlýně a jejíž autorkou je Ing. Jitka Pfeilerová a garantem Ing. Ivan Kričfaluši. Příručka byla v provozovně platná od 28. 5. 2007, jelikož údaje v ní obsažené neodpovídají aktuální situaci vycházející z pronájmu areálu a s tím související změnou vlastnictví, je nutno zpracovat zcela novou příručku HACCP.

**Analýza nebezpečí** – proces shromažďování a hodnocení informací o různých druzích nebezpečí pro zdravotní nezávadnost potraviny a o podmínkách umožňujících jejich přítomnost v potravině, které jsou nutné pro rozhodnutí o jejich významu pro nezávadnost potraviny a o jejich zařazení do plánu systému kritických bodů.

**Audit HACCP** – hodnocení úrovně systému a jeho souladu s plánem, prováděné pracovníky, kteří nejsou za vytvořený systém odpovědní.

**Kontrolní bod** – jakýkoli krok procesu, kterým mohou být biologické, chemické nebo fyzikální faktory ovládány.

**Kritická mez** – znak a jeho hodnota, která tvoří hranici mezi přípustným a nepřípustným stavem v kritickém bodě.

**Kritický bod** – technologický úsek, jímž je postup nebo operace výrobního procesu či procesu uvádění potravin do oběhu. V tomto technologickém úseku se vyskytuje největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti potraviny a uplatňuje ovládání různých druhů

---

<sup>13</sup> NOVOTNÝ, M. *Nové předpisy pro hygienu veřejného stravování*. 3. vyd. Beroun: NEWSLETTER, 2007. 12 s. ISBN 80-7350-050-7.

nebezpečí ohrožující nezávadnost potravin s cílem zamezit, vyloučit, popřípadě zmenšit tato nebezpečí.

**Ověřovací postupy** – posouzení, zda plán systému kritických bodů účinně ovládá významná nebezpečí a zda se tento plán dodržuje.

**Ovládací opatření** – činnost, kterou je možno použít k prevenci nebo k vyloučení nebezpečí ohrožujícího zdravotní nezávadnost potravin nebo k jeho zmenšení na přípustnou úroveň.

**Plán systému kritických bodů** – dokument připravený v souladu se zásadami systému kritických bodů a stanovující způsob ovládání nebezpečí významných pro porušení zdravotní nezávadnosti potravin ve stanovené části potravinového řetězce.

**Rozpracovaný pokrm** – kuchyňsky opracovaná potravina ve všech fázích přípravy a výroby určená k další kuchyňské úpravě před konzumací v teplém nebo studeném stavu.

**Sledování** – pozorování a měření stanovených znaků určeným postupem pro posouzení, zda kritický bod je ve zvládnutém stavu.

**Studený pokrm** – potravina určená ke konzumaci za studena a uchovávána v chladu po dobu uvádění do oběhu.

**Systém kritických bodů** – systém, kterým se identifikují, hodnotí a ovládají významná nebezpečí v kritických bodech.

**Teplý pokrm** – potravina určená ke konzumaci v teplém stavu a uchovávána v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu.

**Tým HACCP** – skupina lidí odpovědných za vypracování a udržování systému kritických bodů.

**Vývojový diagram** – schematické znázornění kroků procesu.

**Zchlazený pokrm** – chápeme teplý nebo studený pokrm, který byl ihned po ukončení výroby zchlazen na teplotu maximálně +2 °C.

**Zmrazený pokrm** – teplý pokrm, který byl ihned po dokončení výroby zamrazen na teplotu minimálně -18 °C.

**Zvládnutý stav** – stav, při němž jsou v kritických bodech dodrženy stanovené postupy a hodnoty sledovaných znaků jsou v přípustném stavu.

### 2.7.3 Postup zavádění systému HACCP

Každý provozovatel stravovacího zařízení musí být schopen prokázat, že si je vědom všech možných rizik, které mohou nastat při činnostech jako nakupování, přijímání,

skladování, čištění či konečného zpracování surovin a jejich následného uchovávání a navíc musí tato rizika účinně ovládat. To v praxi neznamená nic jiného, než nutnost zavést některý z postupů založených na zásadách HACCP.

Zavedení systému HACCP se řídí zákonem Ministerstva zdravotnictví č. 258/2000 Sb. „O ochraně veřejného zdraví“ (viz kapitola 2.6.2) ve znění zákona č. 274/2003 Sb. a prováděcí vyhláškou č. 137/2004 Sb. „O hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných“ a vyhláškou Ministerstva zemědělství č. 147/1998 Sb. „O způsobu stanovení kritických kontrolních bodů v technologii výroby“. Kontrolou provozoven veřejného stravování jsou pověřeny Krajské hygienické stanice.<sup>14</sup>

Systém HACCP založen na zásadách, které lze shrnout do následujících bodů:

1. „Provedení analýzy nebezpečí
2. Stanovení kritických bodů
3. Stanovení znaků a kritických mezí v kritických bodech
4. Vymezení systému sledování v kritických bodech
5. Určení nápravných opatření
6. Zavedení ověřovacích postupů
7. Zavedení dokumentace“<sup>15</sup>

Základním principem zavedení a trvalého udržování systému kritických bodů je uskutečnění analýzy nebezpečí spočívající ve zhodnocení všech možných zdrojů chyb, které mohou vést ke vzniku zdravotních nebezpečí v konkrétních podmínkách dané provozovny za účasti všech zaměstnanců. Současně se posuzují všechna stávající opatření, kterými provozovatel zajišťuje, že k chybě nedojde.

V několika operacích, které jsou zásadní v podmínkách provozovny pro zajištění zdravotní nezávadnosti produktu, je stávající postup nahrazen systematičtější opatřením – vytvořením kritického bodu. V kritickém bodě se pravidelně sleduje nějaký znak (teplota, vzhled, prodleva...), podle kterého je možné posoudit správný vývoj procesu.

S ohledem na splnění požadavků legislativy zahrnuje zavádění systému kritických bodů tři fáze:

---

<sup>14</sup> HAVELKOVÁ, I. *Praktický postup pro zavedení a funkční provozování systému HACCP*. 1. vyd. Praha: HASAP GASTRO Consulting, s.r.o., 2004. Nestránkování. ISBN 80-86605-03-5

<sup>15</sup> VOLDŘICH, M.; JECHOVÁ, M. A KOL. *Bezpečnost pokrmů v gastronomii – malé a střední provozovny*. 1. vyd. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, s. r. o., 2006. 10 s. ISBN 80-903401-7

### **1. krok: příprava plánu – popisné dokumentace**

V tomto kroku je zpracována teorie, která definuje, jak by měl být preventivní systém postaven a jak by měl fungovat, aby byla zajištěna zdravotní nezávadnost výroby. Výsledkem je obvykle dokument „Příručka systému kritických bodů“, který dokládá, že v úvahu byla vzata všechna potenciální nebezpečí ohrožení zdraví strávníka.

### **2. krok: zavedení postupů – vytvoření systému**

Zde dochází k implementaci teoretických postupů do praxe – vyškolení pracovníci provádějí činnosti dle plánu HACCP. Během etapy zavádění jsou postupy často ještě upravovány pro zajištění smysluplnosti všech prováděných činností.

### **3. krok: udržování systému**

Poslední fáze zahrnuje ověřování systému a průběžnou aktualizaci. Provádění postupů je kontrolováno, systém je upravován podle aktuální potřeby, aby byl stále správný a maximálně funkční.

Systém je nutné chápat jako filozofii přístupu nebo jako nástroj zajištění zdravotní nezávadnosti pokrmů, který akceptují a užívají přiměřeně podle svého zařazení všichni pracovníci v dané provozovně. Směrnice a záznamy jsou pouze pomůckou k provádění a udržování tohoto systému.

Způsob zavedení systému HACCP je nutno zabezpečit evidencí, vytvořit příručku HACCP, která zahrnuje následující dokumentaci a záznamy.

- Dokumentace o: vymezení činnosti a odpovědnosti provozovatele, specifikaci výrobku a popisech technologických postupů, analýze nebezpečí včetně ovládacích opatření v kritických bodech, stanovení kritických bodů a kritických mezí, způsobech sledování, stanovení nápravných opatření, plánu ověřovacích postupů a vnitřních auditů.
- Záznamy o: modifikování systému kritických bodů, sledování v kritických bodech, překročení kritických mezí a souvisejících nápravných opatření, nakládání s výrobkem vyrobeným v nezávadném stavu, použitých ověřovacích metodách a provedených auditech a jejich výsledcích.<sup>16</sup>

---

<sup>16</sup> HAVELKOVÁ, I. *Praktický postup pro zavedení a funkční provozování systému HACCP*. 1. vyd. Praha: HASAP GASTRO Consulting, s.r.o., 2004. Nestránkování. ISBN 80-86605-03-5

## 2.7.4 Příručka HACCP

Vytvoření příručky HACCP je prvním krokem při zavádění systému kritických bodů. Příručka, jinak také plán systému HACCP, je ve své podstatě popisná a provozní dokumentace, která shrnuje nebezpečí a identifikuje jednotlivé kritické body a slouží také jako důkaz dodržování podmínek správné praxe.

Příručka je dokument popisující vytvoření systému HACCP v daném provozu a dokládá, jak byl systém vytvořen v návaznosti na konkrétní podmínky provozu a jak je plánováno jeho provozování a užití. Příručku zpracovává a za její zpracování odpovídá tým HACCP, který je pro tyto účely vytvořen.

Zpracování dokumentu zahrnuje 12 základních kroků:

1. ***vymezení výrobní činnosti a úkolů výrobce*** – základní informace o společnosti a provozovně, přehled vyráběného sortimentu pokrmů a jmenování týmu HACCP se nejčastěji formulují do tabulky pro zajištění dobré přehlednosti;
2. ***provedení popisu výrobku*** – znamená obecnou charakteristiku jednotlivých druhů výrobků, včetně technologických postupů výroby nebo určení doby použitelnosti;
3. ***zjištění očekávaného použití výrobku*** – tedy identifikace spotřebitelů, kterým jsou výrobky určeny;
4. ***sestavení diagramu výrobního procesu*** – pro všechny jednotlivé druhy pokrmů podle charakteru provozu a rozsahu výrobních činností;
5. ***potvrzení diagramu výrobního procesu*** – tým HACCP ověří správnost diagramů v praxi;
6. ***provedení analýzy nebezpečí*** – sestavení seznamu všech možných nebezpečí v jednotlivých krocích diagramu a stanovení ovládacích opatření pro každé z nich;
7. ***stanovení kritických bodů*** – na základě výsledků analýzy nebezpečí stanoví tým HACCP kritické kontrolní body;
8. ***stanovení znaků a hodnot kritických mezí pro každý kritický bod***;
9. ***vymezení systému sledování zvládnutého stavu*** – způsoby sledování znaků;
10. ***stanovení nápravných opatření*** – jedná se o kroky, které budou uplatňovány pokud dojde k překročení kritických mezí;
11. ***stanovení ověřovacích postupů*** – jednak pro metody měření a správnosti nastavených kritických mezí a jednak pro celkovou funkčnost systému;
12. ***zavedení dokumentace a evidence*** – popisná a provozní dokumentace.



### 2.7.5 Bezpodmínečně nutné požadavky hygieny

Prvním krokem při sestavování HACCP a tudíž zabezpečení zdravotně nezávadných výrobků je splnění tzv. nezbytných hygienických požadavků (viz níže), stanovených v právních předpisech ES.

Hygienické požadavky na provozovny a zařízení, které zahrnují:

- požadavky na budovy, které nesmí být umístěny u zdrojů znečištění a musí poskytovat dostatek prostoru pro hygienické provádění všech postupů,
- požadavky na úpravu povrchů a vnitřních prostor, které musí být udržovány v řádném stavu a musí být snadno čistitelné či dezinfikovatelné,
- požadavky na zařízení a materiály,
- požadavky na větrání v provozovně,
- osvětlení, které nesmí oslňovat a zkreslovat barvy potravin a pokrmů,
- sanitární zařízení zahrnující dostatečné kapacity šaten, záchodů, umýváren, případně také sprch nebo denních místností.

Požadavky na suroviny zabývající se:

- původem surovin (tzv. sledovatelnost), které provozovatel musí odebírat od spolehlivého výrobce či dodavatele, který poskytuje dokumenty dokazující, že výrobky mají jasný původ,
- kvalitou surovin, která je hned při přejímce smyslově kontrolována.

„Požadavky na bezpečné zacházení s potravinami, které obsahuje dodržování technologických postupů, dodržování technologických řetězců a zabránění křížení surovin a výrobků v provozovnách“.<sup>17</sup>

Bezpečné způsoby regulace škůdců, kam řadíme dezinfekci a deratizaci. Dezinfekce se používá v případě hubení či potlačení hmyzu (např. moucha domácí, masařka obecná, mravenec farao, rus domácí šváb obecný), deratizace zase k hubení nebo omezení výskytu hlodavců (tj. myš domácí nebo potkan).

Sanitační opatření, čištění a dezinfekce, zamezující kontaminaci potravin, šíření mikroorganismů a škůdců.

Mezi nezbytné hygienické požadavky dále řadíme zajištění kvality vody, bezpečné nakládání s odpadem, zdravotní stav zaměstnanců včetně dodržování osobní hygieny a v neposlední řadě také školení zaměstnanců.

---

<sup>17</sup> VOLDŘICH, M.; JECHOVÁ, M. A KOL. *Bezpečnost pokrmů v gastronomii – malé a střední provozovny*. 1. vyd. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, s. r. o., 2006. 24 s. ISBM 80-903401-7

## **Vnitřní audit**

Audit je systematické a nezávislé ověřování úrovně systému HACCP a jeho souladu s plánem systému, který může být prováděn buď vlastními pracovníky podniku nebo externími odborníky. V případě malých výrobců je doporučeno vždy pozvat vhodného externího odborníka.

Audit spočívá v jednodenní prověrce, při které se kontrolují podklady ověřovacích postupů plánu systému kritických bodů, záznamy z měření v kritických bodech, záznamy o školeních, dochází také k prohlídce technologie a k přezkoušení obsluhy.

Vnitřní audit se provádí pravidelně a rozhodnutí o jeho četnosti je plně v kompetenci pracovního týmu HACCP. O auditu se vede zápis s konkrétními závěry, které se zakládají.

### 3 CHARAKTERISTIKA PODNIKU

#### 3.1 AREÁL NA MLÝNĚ

Areál Na Mlýně je situován uprostřed krásné valašské přírody v romantickém údolí, které nalezneme ve Valašských Kozlovicích č. p. 130.

Penzion zahrnuje dvě útulné restaurace, venkovní posezení s grilem a stylové ubytování v pokojích nebo samostatných chatkách. Zajímavostí je nepochybně 250 metrů dlouhý náhon s plně funkčním mlýnským kolem, které se zachovalo z původní stavby. Součástí areálu je také volně přístupný skanzen, plně funkční kovárna, která je v letních víkendech obsluhována kovářem a minigolf.

**Obrázek č. 3.1 – Fotografie Areálu Na Mlýně**



Zdroj: Vlastní fotografie

V přízemí penzionu se nachází restaurace „U mlynářky“ s 35 místy u stolu a plně vybavená kuchyň, v prvním patře nalezneme „Historický výčep“ se 30 místy u stolu. Obě restaurace se skládají ze tří místností: v první je umístěn barový pult a malý skanzen s vystavenými dobovými exponáty, další dvě místnosti jsou určeny pro zákazníky. Restaurace jsou stylově zařízeny a poskytují příjemné a klidné posezení korunované tiše hrající lidovou

hudbou. Restaurace se dají na základě předem domluvené rezervace využít také pro rodinné oslavy, velké i malé svatby či firemní akce a školení.

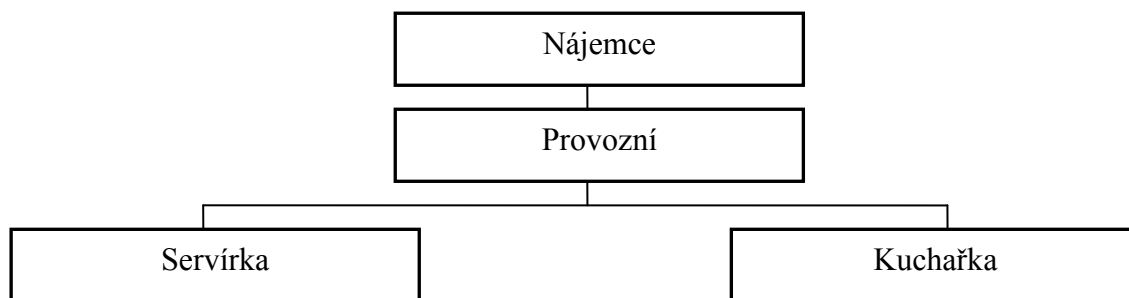
Venkovní posezení funguje pouze v teplejších ročních měsících. Nabízí 100 míst k sezení a požitek z pohledu na točící se původní mlýnské kolo. V případě svatby je možno zde uskutečnit civilní a díky vysvěcené kapličky také církevní obřad, což činí Penzion Na mlýně ještě atraktivnější. Zákazníkům venkovního posezení jsou nabízeny kromě teplých a studených nápojů také speciality z grilu, zahrnující kromě grilovaného vepřového a kuřecího také guláš.

### 3.1.1 Organizační struktura

Vlastníkem areálu je společnost Šmíra – print, s. r. o. (viz. kapitola 2.2), která do začátku roku 2010 penzion také spravovala. Z důvodu poklesu tržeb a snižujícího se počtu zákazníků nabídl majitel společnosti Areál Na Mlýně k pronájmu. Od května roku 2010 se nájemníkem stala společnost Kaseka plus, s.r.o. (viz. kapitola 2.3).

Nový nájemník převzal provozovnu i se všemi zaměstnanci, novým provozním se stal jeho přítel. Struktura zaměstnanců se v letních a zimních měsících výrazně liší, jelikož od začátku května se obvykle otevírá venkovní terasa, je nutno zaměstnat další servírky a také pomocnou sílu jak do obsluhy tak i do kuchyně. Množství zaměstnanců se tedy několikanásobně zvýší. Zaměstnanci se střídají vždy v po sobě jdoucích týdenních směnách. V příloze č. 1 naleznete grafické znázornění organizačních struktur v letech 2009 a 2010, které jsou rozděleny na období letní sezóny a období mimo letní sezónu. Od prosince 2010 do konce února 2011 byla otevírací doba omezena pouze na pátek, sobotu a neděli a počet zaměstnanců byl tudíž eliminován na minimum, což znázorňuje následující obrázek.

**Obrázek č. 3.2 – Organizační struktura provozovny**



Zdroj: Interní materiály provozovny

### 3.2 ŠMÍRA – PRINT, s. r. o.

Vlastníkem penzionu je organizace ŠMÍRA PRINT, s. r. o. se sídlem na ulici Rudná 98 v Ostravě zapsaná do obchodního rejstříku 29. 6. 2005. Společnost se orientuje především na reklamní a produkční činnost, ale nezůstává pozadu ani v jiných oblastech působení, jako je např. restaurační a ubytovací činnost, činnost galerií, muzeí, obchodů s dekoračními předměty apod.

Obrázek č. 3.3 – Logo společnosti



Zdroj: Interní materiály provozovny

Organizace získala certifikáty systému managementu jakosti ISO 9001:2000 a systému environmentálního managementu EMS ISO 14001:2005, který platí pro tisk a činnost související s tiskem a reklamní činností.

Společnost vlastní ve Štramberku mimo jiné Penzion U Holubů, Orlí hnízdo, Městský pivovar či Jaroňkovu pekárnu, dále Valašský pivovar, Areál Fojtství a Obecnou školu v Kozlovicích, Muzeum cínu Hukvaldy nebo Penzion Letohrádek ve Frýdlantu nad Ostravicí<sup>18</sup>.

### 3.3 Kaseka plus s. r. o.

Penzion Na Mlýně má v současnosti v pronájmu firma Kaseka plus, s.r.o. se sídlem v Čeladné 673 zapsaná do obchodního rejstříku 12. července 2010. Předmětem podnikání společnosti je výroba, obchod a služby neuvedené v přílohách 1 až 3 živnostenského zákona a hostinská činnost.

Kromě Areálu Na Mlýně má společnost v pronájmu nově také restaurační a ubytovací zařízení Budoucnost ve Frýdlantu nad Ostravicí.

---

<sup>18</sup> [www.smira-print.cz](http://www.smira-print.cz) [online]. 2011. [cit. 2011-02-15]. Dostupné z WWW: < <http://www.smira-print.cz/o-firme> >

### 3.4 FINANČNÍ ANALÝZA

Účelem finanční analýzy je komplexní zhodnocení finanční situace podniku. Finanční analýza odhaluje, zda je podnik dostatečně ziskový, zda má vhodnou kapitálovou strukturu, zda využívá efektivně svých aktiv nebo zda je schopen včas splatit své závazky. Finanční analýza je nedílnou součástí finančního řízení, její výsledky jsou důležité pro manažery, investory, obchodní partnery, státní instituce, zahraniční instituce, zaměstnance, auditory, konkurenty, burzovní makléře a v neposlední řadě také pro odbornou veřejnost.

Základním zdrojem dat pro zpracování finanční analýzy jsou účetní výkazy podniku, mezi které řadíme rozvahu, výkaz zisku a ztráty, výkaz cash flow a přílohu k účetní závěrce. Cenné informace obsahuje také výroční zpráva.

#### Metody finanční analýzy

Metody a postupy používané při zpracování finanční analýzy se v průběhu vývoje standardizovaly. Následující metody je možno nazvat tradičními a jsou v praxi oblíbeny zejména pro svou jednoduchost.

- Analýza absolutních ukazatelů: analýza majetkové a finanční struktury,
- analýza tokových ukazatelů: analýza výnosů, nákladů, zisku a cash flow,
- analýza rozdílových ukazatelů: nejvýznamnějším ukazatelem je čistý pracovní kapitál,
- analýza poměrových ukazatelů: analýza ukazatelů likvidity, rentability, aktivity, zadluženosti, produktivity apod.,
- analýza soustav ukazatelů a
- souhrnné ukazatele hospodaření.

#### Ukazatele finanční analýzy

Z účetních výkazů získáváme údaje, které lze přímo použít – jedná se o absolutní ukazatele. Rozvaha obsahuje údaje o stavu k určitému okamžiku (stavové ukazatele) a výkaz zisku a ztrát ve formě výnosů a nákladů nabízí údaje za daný časový interval (tokové ukazatele). Z rozdílu stavových ukazatelů získáváme rozdílové ukazatele a pokud vykázaný údaj dáváme do poměru s jiným údajem, pracujeme s poměrovými ukazateli.

### 3.4.1 Absolutní ukazatele

Analýzu rozvahy lze rozdělit na analýzu majetkové struktury a analýzu finanční struktury. Výpočet absolutních ukazatelů je časově velmi náročný a obsahově rozsáhlý a slouží zejména k analýze vývojových trendů a k procentnímu rozboru komponent. Vzhledem ke skutečnosti, že finanční analýza není cílem této diplomové práce a bude sloužit pouze pro účely finanční charakteristiky podniku, zaměřím se při výpočtech pouze na následující dvě skupiny ukazatelů.

### 3.4.2 Rozdílové ukazatele

Čistý pracovní kapitál (ČPK) je rozdíl mezi oběžným majetkem a krátkodobými cizími zdroji. Jedná se o tu část oběžného majetku, která je financována dlouhodobým kapitálem.

Data pro výpočet čistého pracovního kapitálu a také následujících poměrových ukazatelů byla čerpána z účetních výkazů společnosti Šmíra-print, s.r.o. zveřejněných na internetových stránkách [www.justice.cz](http://www.justice.cz). Účetní výkazy společnosti v letech 2007 až 2009 naleznete v příloze č. 2, postup výpočtu jednotlivých ukazatelů v příloze č. 3.

**Tabulka č. 3.1 – Čistý pracovní kapitál**

Ukazatel	Vzorec	2007	2008	2009
ČPK	Oběžná aktiva – krátkodobé cizí zdroje	- 7105	- 17858	- 17864

Zdroj: Vlastní zpracování

Na ČPK se lze dívat ze dvou pohledů. Z pohledu manažerského je cílem disponovat co nejvyšším pracovním kapitálem, protože tento kapitál umožňuje firmě pokračovat ve své činnosti i v případě, že bude nucena dostát veškerým svým závazkům. Vlastníci firmy na druhou stranu upřednostňují, aby byl oběžný majetek financován z krátkodobých zdrojů a pouze stálá aktiva ze zdrojů dlouhodobých, které jsou obecně dražší. Z toho plyne, že z hlediska vlastníka je nejlepší čistý pracovní kapitál minimalizovat.

ČPK společnosti dosáhl v roce 2007 nejvyšší záporné hodnoty za poslední 3 roky, což je uspokojivé z pohledu vlastníka, ale velmi nepříznivé z pohledu manažerského. Jelikož má společnost pouze jediného vlastníka, který podnik také spravuje, je vývoj ukazatele příznivý.

### 3.4.3 Poměrové ukazatele

#### Analýza zadluženosti

Tabulka č. 3.2 – Ukazatele zadluženosti

Ukazatel	Vzorec	2007	2008	2009
Celková zadluženost	$\frac{\text{Cizí zdroje}}{\text{Celková aktiva}}$	0,84	0,821	0,85
Míra zadluženosti	$\frac{\text{Cizí zdroje}}{\text{Vlastní kapitál}}$	5,07	4,6	5,66
Úrokové krytí	$\frac{\text{EBIT}}{\text{Nákladové úroky}}$	81,9	21,15	4,9

Zdroj: Vlastní zpracování

**Celková zadluženost** vyjadřuje závislost podniku na cizím kapitálu, přičemž obecně platí, že čím vyšší hodnoty dosahuje, tím vyšší je zadluženost podniku a naopak. Doporučená zadluženost je maximálně 50%. V tabulce vidíme, že zadluženost společnosti se pohybuje kolem 80%, což je pro společnost velmi riskantní.

**Míra zadluženosti** uvádí, jaká část cizích zdrojů připadá na jednotku vlastního jmění společnosti. V roce 2009 připadl na jednotku vlastního kapitálu téměř 6 jednotek cizích zdrojů.

**Ukazatel úrokového krytí** podává informace o tom, kolikrát je podnik schopen splatit úroky cizím kapitálem poté, co uhradí veškeré náklady související s produktivní činností podniku. Nejvyšší hodnoty dosáhl tento ukazatel v roce 2007 (81,9x) a od té doby prudce klesl až na 4,9x. Pokles byl způsoben prudkým nárůstem nákladových úroků ze 47 000 Kč na 628 000 Kč a to při současném snížení zisku.

#### Analýza likvidity

Tabulka č. 3.3 – Ukazatele likvidity

Ukazatel	Vzorec	2007	2008	2009
Ukazatel běžné likvidity	$\frac{\text{Obezna aktiva}}{\text{Krátkodobé cizí zdroje}}$	0,8	0,57	0,75
Ukazatel pohotové likvidity	$\frac{\text{Kr. pohledávky + kr. fin. majetek}}{\text{Krátkodobé cizí zdroje}}$	0,41	0,24	0,62
Ukazatel okamžité likvidity	$\frac{\text{Fin. majetek}}{\text{Krátkodobé cizí zdroje}}$	0,02	0,01	0,01

Zdroj: Vlastní zpracování



**Běžná likvidita** udává, zda je podnik schopen dostát svých závazků. Doporučená hodnota je 1,8 až 2,5 v závislosti na odvětví, ve kterém společnost působí.

**Pohotovlá likvidita** má doporučenou hodnotu 1 až 1,5 podnik je tedy schopen splatit své závazky bez zbytečného prodeje zásob.

**Okamžitá likvidita** by se měla pohybovat mezi hodnotami 0,2 a 0,5.

Jak vyplývá z tabulky č. 3.3, výsledky jsou mnohem nižší než je minimální doporučená hodnota. Podnik tedy není schopen dostát svých závazků a lze předpokládat vysoké riziko platební neschopnosti.

## Analýza rentability

**Tabulka č. 3.4 – Ukazatele rentability**

Ukazatel	Vzorec	2007	2008	2009
Rentabilita tržeb = ROS	$\frac{\text{Zisk}}{\text{Tržby}} \cdot 100$	2	2	0,9
Rentabilita celkového kapitálu = ROA	$\frac{\text{EBIT}}{\text{Celková aktiva}} \cdot 100$	9	10	3
Rentabilita vlastního kapitálu = ROE	$\frac{\text{Čistý zisk}}{\text{Vlastní kapitál}} \cdot 100$	38	39	13
Rentabilita úplatného kapitálu = ROCE	$\frac{\text{Zisk}}{\text{Vlastní kapitál} + \text{dlouhodobé dluhy}} \cdot 100$	55	33	11,3

Zdroj: Vlastní zpracování

**Rentabilita tržeb** vyměřuje výši zisku na jednu korunu tržeb. Vidíme, že výše zisku na jednu korunu tržeb klesla v roce 2009 z již tak nízkých 2 procent na necelé jedno procento, což znamená, že každá koruna tržeb přinese společnosti necelý 1 haléř zisku. Toto je zcela zanedbatelná hodnota a společnost by tedy měla usilovat o radikální snížení nákladů.

**Rentabilita vlastního kapitálu (ROE)** udává návratnost kapitálu vloženého do podniku investory či vlastníky. Z tabulky je patrné, že ROE je v každém roce vyšší než hodnoty ukazatele **rentability celkového kapitálu (ROA)**, což je pozitivní, neboť to dokazuje efektivní nakládání s cizími zdroji. ROA vyjadřuje celkovou efektivnost podniku.

**Rentabilita úplatného kapitálu** informuje o výnosnosti dlouhodobých zdrojů. Ukazatel každým rokem prudce klesá.

## Analýza aktivity

Tabulka č. 3.5 – Ukazatele aktivity

Ukazatel	Vzorec	2007	2008	2009
Obrat aktiv	$\frac{\text{Tržby}}{\text{Celková aktiva}}$	5,05	3,92	3,06
Obrat dlouhodobého majetku	$\frac{\text{Tržby}}{\text{Dlouhodobý majetek}}$	30,97	8,24	8,4
Doba obratu zásob	$\frac{\text{Ø zásoba}}{\text{Tržby}} \cdot 360$	22,7	22,11	8,68
Doba obratu pohledávek	$\frac{\text{Ø pohledávka}}{\text{Tržby}} \cdot 360$	23,54	15,3	55,1
Doba obratu závazků	$\frac{\text{Ø závazky}}{\text{Tržby}} \cdot 360$	59,49	66,96	90,08

Zdroj: Vlastní zpracování

**Obrat aktiv** udává, kolikrát se celková aktiva za rok obrátí, jeho minimální hodnota je 1. V tabulce vidíme, že tento ukazatel je několikanásobně vyšší než stanovená minimální hodnota. I když od roku 2007 postupně klesá, stále je dost vysoký. Obdobou je **obrat dlouhodobého majetku**, který se v oblasti aktiv zaměřuje konkrétně na dlouhodobý majetek. Výsledné hodnoty jsou také uspokojivé.

**Doba obratu zásob** uvádí průměrný počet dní, po který jsou v podniku aktiva vázána ve formě zásob. Od roku 2007 počet dní výrazně klesl a aktiva tudíž nejsou vázána ve formě zásob po zbytečně dlouhou dobu.

**Doba obratu pohledávek** informuje o tom, jak dlouho musí podnik čekat na splacení jeho výrobků a služeb. V roce 2009 byl zaznamenán vysoký nárůst tohoto ukazatele, podnik na splacení svých pohledávek musí čekat dlouhých 55 dní.

**Doba obratu závazků** vyjadřuje počet dní, během kterých podnik využívá bezplatné obchodní úvěry od svých dodavatelů. Tento ukazatel také v roce 2009 podstatně vzrostl, což můžeme považovat jako kompenzaci za vysokou dobu obratu pohledávek.

### **3.5 CHARAKTERISTIKA PRODUKTŮ A SLUŽEB**

Stravovací zařízení je provozováno s výrobní kapacitou 40 menu, přičemž počet ostatních jídel během dne závisí na poptávce zákazníků.

Restaurace nabízí široký sortiment studených i teplých pokrmů zahrnující předkrmy, polévky, hlavní jídla, saláty, poháry, minutky a teplé nápoje, jejichž výroba je zajišťována podle receptur teplých pokrmů, receptur studených pokrmů, receptur cukrářských výrobků a podle vlastních receptur.

Pro zabezpečení funkčnosti systému kritických bodů byly v Příručce postupů založených na zásadách HACCP pokrmy rozděleny na teplé a studené.

Teplým pokrmem rozumíme potraviny, upravené ke konzumaci v teplém stavu a udržované v teplém stavu po celou dobu uvádění potraviny do oběhu a spotřebovávány do 4 hodin po ukončení tepelné úpravy při teplotě minimálně +65°C.

Studené pokrmy jsou potraviny, kuchyňsky upravené ke konzumaci ve studeném stavu a udržované v chladu po celou dobu uvádění do oběhu a spotřebovávány ihned po dohotovení a vychlazení nebo ihned po výdeji z chladicího zařízení při teplotě maximálně do 8°C.

Technologický postup výroby teplých i studených produktů nalezneme v již zmíněné Příručce postupů založených na zásadách HACCP.

## **4 ANALÝZA STRAVOVACÍHO ZAŘÍZENÍ DLE PŘÍRUČKY HACCP**

### **Analýza pracovních prostor provozovny**

Práci zaměstnanců v kuchyni do značné míry stěžují její velmi malé prostory. Kuchyně má tvar písmene L, přičemž v úzké uličce (cca 1m) je problém obejít svého kolegu. Proto nemohou pracovat v kuchyni najednou více než 3 osoby, tedy dva kuchaři a jedna pomocná síla, která má na starosti nádobí. Toto je naštěstí nutné pouze v případě velkých a předem plánovaných akcí, v letních měsících je v kuchyni při běžném provozu pouze jeden kuchař a jedna pomocná síla, v zimních měsících dokonce pouze kuchař. Vybavení kuchyně je moderní a kvalitní, ale obsahuje pouze jeden sporák se čtyřmi plotýnkami, což v případě maximálního počtu zákazníků nestačí a prodlužuje se tak doba přípravy a výdeje pokrmů.

Dříve se uvažovalo o rozšíření prostor kuchyně, ale z důvodu velkých finančních investic tento návrh majitel provozovny zamítl. I přes skutečnost, že by tímto krokem velmi usnadnil práci svého personálu, argumentoval tím, že kuchaři i v těchto podmínkách stíhají plnit objednávky zákazníků a není tedy k nějaké rekonstrukci důvod.

Od letošního května až do konce září jsou nahlášeny a plánovány v Areálu Na Mlýně svatby, které připadnou na pátek a sobotu téměř každého týdne. Svatby jsou pro příjem provozovny stěžejní a na přípravu a obsluhu také nejnáročnější. Každá nevěsta chce, aby právě ta její svatba byla nejlepší a splnění očekávání hostů vyvíjí nemalý tlak na personál.

### **Analýza systému kritických bodů**

Systém HACCP byl v Penzionu Na Mlýně zaveden 28.5.2007 a vypracován na základě požadavku čl. 5 nařízení ES č. 852/2004 o hygieně potravin a v souladu s § 24 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví v plném znění. Platnost stávající příručky HACCP, která byla vypracována pro Areál Na Mlýně paní ing. Petrou Pfeilerovou, vypršela v únoru roku 2011. Tato skutečnost spolu se změnou provozovatele si vyžádala vypracování nové příručky HACCP vycházející z aktuálních informací, což je předmětem aplikační části této diplomové práce.

Příručka Systému kritických bodů by měla obsahovat následujících 12 kroků.

1. Vymezení činnosti a odpovědnosti provozovatele
2. Ustavení pracovní skupiny pro tvorbu systému kritických bodů
3. Specifikace výrobků
4. Zjištění očekávaného použití

5. Popis technologických postupů
6. Potvrzení popisu výrobního procesu za provozu
7. Provedení analýzy nebezpečí
8. Stanovení kritických bodů
9. Stanovení znaků a hodnot kritických mezí, stanovení postupů sledování, nápravných opatření a ověřovacích postupů pro každý kritický bod
10. Stanovení ověřovacích postupů
11. Školení pracovníků
12. Zavedení systému evidence

Následující podkapitoly vycházejí z výše uvedených kroků sestavování systému HACCP, přičemž každá podkapitola bude obsahovat obecné představení kroku a následnou analýzu současné příručky HACCP (celým názvem Příručka postupů založených na zásadách HACCP, která je uvedena v příloze č. 4), která mi pro tyto účely byla poskytnuta vedením provozovny. V následující kapitole č. 5 Shrnutí analýzy, návrhy a doporučení bude postupně sestavena nová příručka HACCP, která bude řešit nedostatky současné příručky a vycházet z aktuálních provozních podmínek.

## 4.1 VYMEZENÍ VÝROBNÍ ČINNOSTI A ÚKOLŮ VÝROBCE

Prvním krokem při sestavování příručky HACCP je identifikace provozovny a její činnosti. Nejjednodušším řešením tohoto kroku je přehledná tabulka obsahující informace jako: výrobce, název a sídlo provozovny, výrobní činnost a rozsah výroby či počet zaměstnanců. Systém kritických bodů musí zahrnovat veškerý vyráběný sortiment a všechny činnosti (od nákupu surovin s vlastní dopravou po výdej potraviny v teplém stavu, výrobu teplých a studených pokrmů, nebo odkazy na příslušné receptury, ze kterých je zřejmý sortiment).

### ***Příručka postupů založených na zásadách HACCP:***

**Tabulka č. 4.1 – Vymezení výrobní činnosti**

<b>Zpracovatel:</b>	ŠMÍRA-PRINT, s.r.o.
<b>IČ:</b>	253 68 915
<b>Název provozovny:</b>	Penzión Na Mlýně

<b>Adresa:</b>	Kozlovice 130, Frýdek – Místek, PSČ 739 47
<b>Telefon:</b>	558 640 789, 602 759 256
<b>Výrobní činnost:</b>	- výroba teplých pokrmů - výroba studených pokrmů
<b>Průměrná výroba:</b>	40 menu denně (2 chody), zbytek dle objednávky

Zdroj: Interní materiály provozovny

### ***Komentář:***

Činnost je vymezena jasně a stručně udáním základních informací o provozovně tak, jak je předpisy požadováno. I přesto je možno tabulku doplnit o několik dalších důležitých údajů, které usnadní orientaci v následujících krocích vymezení systému HACCP. Zmíněné doplňující informace zahrnují obsah výrobní činnosti, rozsah výroby, počet zaměstnanců nebo strukturu systému kritických bodů.

## **4.2 SESTAVENÍ TÝMU HACCP**

Pro zajištění funkčnosti systému je nezbytné, aby se na jeho tvorbě a udržování podíleli všichni pracovníci provozovny. Ti pak zejména při analýze nebezpečí mohou lépe pochopit souvislosti a porozumět, proč je důležité dodržovat určité postupy, nebo co se může stát v případě selhání v nějaké konkrétní situaci.

V provozu musí být jmenován pracovník (koordinátor) s veškerými potřebnými znalostmi, který bude zodpovědný za zajištění zdravotní nezávadnosti potravin. Do týmu se zvolí interní pracovníci z výroby, kteří mohou být následně zapojeni do sledování výrobního procesu v kritických bodech nebo mohou průběžně ověřovat, zda systém funguje, a pokud to provozovna požaduje, také externí odborníci, kteří jsou více objektivní.

### ***Příručka postupů založených na zásadách HACCP:***

**Tabulka č. 4.2 – Členové týmu HACCP**

<b>Členové týmu HACCP</b>	<b>Jméno</b>	<b>Funkce</b>	<b>Datum</b>	<b>Podpis</b>
Vedoucí týmu		Provozní	1. 8. 2007	
Člen týmu		Kuchařka	1. 8. 2007	
Člen týmu		Šéfkuchař	1. 8. 2007	

Zdroj: Interní materiály provozovny

### ***Komentář:***

Od roku 2007, kdy byla příručka sepsána, došlo v provozovně k několika personálním změnám a to jak ve vedení provozovny, tak i v jejích zaměstnancích. Zmíněné změny budou zachyceny v nové příručce HACCP sestavením nového pracovního týmu HACCP.

## **4.3 SPECIFIKACE VÝROBKU – CHARAKTERISTIKA POKRMŮ**

Tento bod vyhovuje požadavku na provedení popisu výrobku podle postupu zavádění HACCP v Codex Alimentarius<sup>19</sup>.

Specifikace pokrmů je chápána jako popis pokrmů, který se zpracovává pro každý druh pokrmu zvlášť. Popisem nerozumíme charakterizaci podle receptury, ale uvádění takových informací, které jsou důležité pro posuzování možných zdravotních nebezpečí při přípravě, manipulaci či distribuci pokrmu.

Významné je rozdělení výrobků podle míry rizika – vymezení použití rizikových surovin, vymezení faktorů ovlivňujících trvanlivost apod.

Specifikace produktu znamená:

- provedení popisu pokrmu = určení druhu pokrmu a jeho jednotlivých komponent,
- shrnutí informací o surovinách a pokrmech = zahrnujeme zde informace o různých fázích v průběhu zpracování pokrmů,
- základní charakteristiky pokrmu = zpracováváme informace týkající se zdravotní nezávadnosti potravin.

### ***Příručka postupů založených na zásadách HACCP:***

#### **1. Teplé pokrmy:**

**Tabulka č. 4.3 – Teplé pokrmy**

<b>Druh výrobku</b>	<b>Teplé pokrmy</b>
<b>Charakteristika druhů výrobku</b>	Potraviny, upravené ke konzumaci v teplém stavu a udržované v teplém stavu po celou dobu uvádění potraviny do oběhu.
<b>Určení výrobku</b>	Nabízení menu, nabízení pokrmů podle jídelního lístku
<b>Mikrobiologické požadavky</b>	Podle nařízení (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny.
<b>Chemické požadavky</b>	Podle nařízení (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.

<sup>19</sup> Tzv. „Potravinařský zákoník“, který obsahuje řadu norem o bezpečnosti potravin a zajištění správného obchodování s nimi.

Názvy výrobků, seznam surovin	Všechny meze jsou uvedeny v recepturách na zpracování potravin.
Mikrobicidní a mikrobistatické ošetření	Tepelné opracování po dobu nejméně 5 minut po dosažení teploty +75 °C v jádře pokrmů, udržování při teplotě +65 °C po dobu max. 4 hodin u hotových pokrmů, regenerace na teplotu +70 °C v jádře pokrmu při poklesu teploty během finální úpravy max. 60 minut.
Způsob použití	Pokrmu jsou určeny k přímé spotřebě.
Doba spotřeby a skladování	Do 4 hodin po ukončení tepelné úpravy při teplotě min. +65 °C.
Výdej	Hotové pokrmy jsou vydávány z výdejního zařízení, udržujícího požadovanou teplotu s možností regulace teploty, včetně nápojů (káva, čaj). Teplota vydávaných pokrmů je minimálně +65 °C.

Zdroj: Interní materiály provozovny

## 2. Studené pokrmy:

Tabulka č. 4.4 – Studené pokrmy

Druh výrobků	Pokrmu studené kuchyně
Charakteristika druhů výrobků	Potraviny, kuchyňsky upravené ke konzumaci ve studeném stavu a udržované v chladu po celou dobu uvádění do oběhu.
Určení výrobků	Nabízené a podávané ke konzumaci ve vlastní provozovně.
Mikrobiologické požadavky	Podle nařízení (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny.
Chemické požadavky	Podle nařízení (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.
Názvy výrobků, seznam surovin, charakteristiky pokrmů a technologické postupy	Všechny parametry pokrmů jsou uvedeny v recepturách.
Mikrobicidní a mikrobistatické ošetření	Udržování nepřerušovaného řetězce od příjmu surovin až po uvedení do oběhu (max. +8 °C).
Způsob použití	Pokrmu jsou určeny k přímé spotřebě ihned po dohotovení.
Doba spotřeby a skladovací podmínky	Ihned po dohotovení a vychlazení nebo výdeji z chladicího zařízení při teplotě max. do +8 °C.

Zdroj: Interní materiály provozovny

### Komentář:

Teplé i studené pokrmy jsou v příručce charakterizovány dostatečně. Přesto je vhodné doplnit do tabulky ještě jednu položku, a to dodavatele surovin s odkazem na seznam smluvních dodavatelů a umístit jej do přílohy příručky.

## 4.4 ZJIŠTĚNÍ OČEKÁVANÉHO POUŽITÍ VÝROBKU

Tento bod opět vychází z postupů Codex Alimentarius a obvykle je zahrnován do specifikace výrobků.



Smyslem je zvážit, jestli formou úpravy nebo složením nebylo omezeno použití pokrmu pro určitou skupinu obyvatel. Tento krok je významný zejména v případě diet v nemocničním a ústavním stravování.

V tomto kroku je zapotřebí nejprve správně určit způsob použití pokrmu, dále stanovit, pro jaké skupiny obyvatel je použití pokrmu omezeno a v neposlední řadě předpovědět neočekávané způsoby použití potravin.

***Příručka postupů založených na zásadách HACCP:***

Není vhodné pro děti do věku 3 let a pro osoby, které mají bezlepkovou dietu a diabetiky.

***Komentář:***

Jen jedna věta je pro tento krok zcela nedostačující, neboť se jedná o velmi důležité informace určující způsob použití pokrmů, nevhodnost pokrmů pro některé strávnicky a možné způsoby nevhodného použití potravin. V nové příručce HACCP je proto nezbytné věnovat této problematice větší pozornost.

## **4.5 POPIS TECHNOLOGICKÝCH POSTUPŮ**

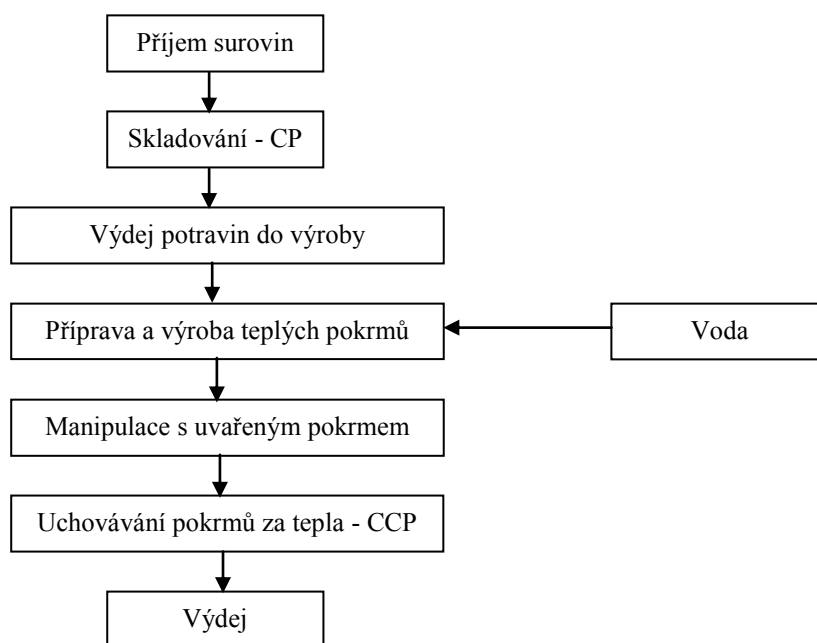
V tomto bodě jsou sestavovány diagramy výrobního procesu. V postupu přípravy systému se dostáváme k analýze nebezpečí, k posouzení činností tak, jak jsou prováděny v podmínkách provozovny a hledání možných chyb, možných zdrojů zdravotních nebezpečí.

Při sestavování diagramu výrobního procesu vypracováváme přehledné a srozumitelné schéma výrobních operací přípravy pokrmů, které následně doplňujeme o zohlednění dalších důležitých faktorů (pohyb materiálu i zaměstnanců, schéma výrobních prostor...).

***Příručka postupů založených na zásadách HACCP:***

**1. Teplé pokrmy:**

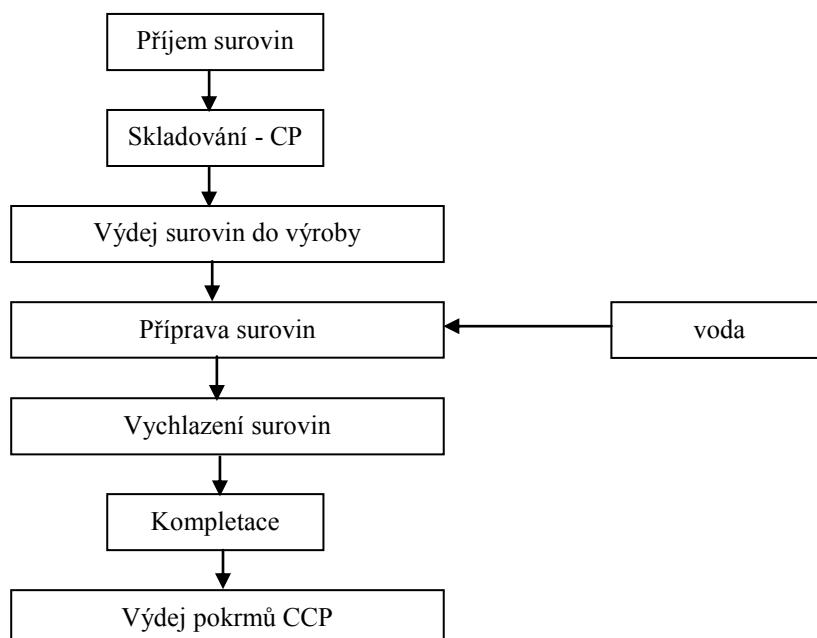
**Obrázek č. 4.1** – Proudový diagram výrobního procesu teplých pokrmů



Zdroj: Interní materiály provozovny

## 2. Studené pokrmy:

**Obrázek č. 4.2** – Proudový diagram výrobního procesu studených pokrmů



Zdroj: Interní materiály provozovny

***Komentář:***

Výše uvedené proudové diagramy jsou sestaveny příliš zjednodušeně a nezachycují veškeré činnosti či manipulaci s potravinami. V nové příručce HACCP je tedy nutné sestavit zcela nové vývojové diagramy, které budou odpovídat aktuálním provozním podmínkám a zachycovat všechny činnosti a veškerou manipulaci s potravinami.

## **4.6 OVĚŘENÍ POPISU TECHNOLOGICKÝCH POSTUPŮ**

Smyslem tohoto bodu je zajistit, aby analýza nebezpečí probíhala podle úplného postupu a aby podklady pro hledání možných chyb byly úplné a platily pro daný provoz.

Ověření zahrnuje:

- Ověření výrobních diagramů v provozu – cílem je vyloučení možné odchylky od skutečnosti a v případě, že diagramy neodpovídají skutečnosti, provedení nezbytných úprav.
- Ověření diagramů realizují členové týmu, kteří provedou záznam včetně výčtu změn provedených v diagramu.
- Diagramy ověřujeme vždy, když dojde k nějaké změně v plánu HACCP.

***Příručka postupů založených na zásadách HACCP:***

Tento krok postupu zavádění systému kritických bodů není v příručce zpracován.

***Komentář:***

Neprovedení tohoto kroku je příčinou špatně sestavených diagramů výrobních procesů pokrmů, které jsou příliš jednoduché a nezahrnují všechny činnosti s potravinami, které se při výrobě pokrmů uskutečňují. Pokud by pracovní tým HACCP provedl ověření technologických procesů, tento nedostatek by byl včas odhalen a mohlo dojít k opravě obou diagramů. Sestavené diagramy je vždy nutné ověřit přímo v provozu a případné nedostatky opravit. Dále musí být proveden zápis o ověření diagramů například v podobě tabulky, ve které pověřené osoby svým podpisem potvrzují provedení ověření a hlavně správnost proudových diagramů.

## 4.7 ANALÝZA NEBEZPEČÍ

Účel spočívá ve vytvoření seznamu potenciálních zdravotních nebezpečí a stanovení ovládacích opatření pro každé identifikovatelné nebezpečí. Jedná se o hledání možných selhání a chyb, ke kterým může dojít v průběhu celého výrobního procesu a které mohou vést ke vzniku zdravotních nebezpečí pro strávnicka. Smyslem je systematický pohled na činnosti prováděné v podmínkách provozovny, který kromě popsání obecně známých skutečností může odhalit potenciální slabiny systému a napomoci ke zvýšení jeho spolehlivosti.

Analýza nebezpečí je jedním z nejdůležitějších bodů postupu zavádění systému HACCP, při kterém se prochází jednotlivé kroky diagramu výrobního postupu a definuje se nebezpečí podle fyzikální, chemické a biologické kategorie.

Analýzu nebezpečí při přípravě teplých pokrmů je možno zjednodušit, protože dostatečnou tepelnou úpravou jsou inaktivovány vegetativní formy přítomné mikroflóry.

Pokrmý se navíc připravují během několika hodin a většinou jsou spotřebovány ve stejný den. Po dokončení tepelné úpravy mohou nastat následující situace:

- pokrmý mohou být kontaminovány mikroflórou z vnějšího prostředí, z pomůcek, kontaktem s rukama pracovníků atd. Ovládacím opatřením je dodržení dostatečně vysoké teploty při výdeji.
- v pokrmech mohou přetrvávat termostabilní toxiny vytvořené mikroflórou před tepelnou úpravou. Ovládacím opatřením je v tomto případě výběr surovin, dodržení skladovacích podmínek a krátká doba přípravy pokrmů před tepelným opracováním.
- v pokrmech mohou přežít bakteriální spory. Ovládacím opatřením je udržování pokrmů při teplotě nad 50° C viz Voldřich (2004).

### ***Příručka postupů založených na zásadách HACCP:***

Analýza byla provedena na základě obecného výrobního diagramu u všech činností (od příjmu, skladování, manipulace, samotného výrobního procesu až po výdej konečného pokrmu do oběhu), v rámci kterých jsou identifikována jednotlivá nebezpečí a také preventivní ovládací zařízení (viz příloha č. 4). Zjištěná nebezpečí jsou neustále upřesňována denním provozem a tvorbou výrobních diagramů receptur. Platná analýza se vždy po aplikaci nových receptur a výrobních kroků vytiskne a přiloží do příručky kritických bodů jako příloha.

***Komentář:***

Analýza nebezpečí byla podle mého názoru provedena velice pečlivě a skutečně zachycuje veškerou činnost a manipulaci s potravinami, při které hrozí potenciální zdravotní nebezpečí a uvádí také ovládací opatření pro každé zjištěné nebezpečí. Tato skutečnost je překvapivá, protože analýza nebezpečí vychází z operací identifikovaných proudovými diagramy. Jelikož jsou diagramy v příručce zpracovány nedostatečně, je zajímavé, že následná analýza nebezpečí je provedená správně.

Analýza byla sepsána do velice přehledné tabulky, usnadňující orientaci v nebezpečích pro jednotlivé činnosti.

## **4.8 STANOVENÍ KRITICKÝCH BODŮ**

Kritické body jsou stanoveny na základě výsledků analýzy nebezpečí, po vyčerpání všech jiných možností (např. změna postupu, pravidelná školení zaměstnanců, doložitelné dodržování postupů atd.). Každý CCP<sup>20</sup> musí být náležitě zdůvodněn a stanoven na základě konkrétních podmínek provozu a jejich počet je ovlivněn složitostí a povahou výrobku nebo výrobního procesu a v neposlední řadě také záměrem systému HACCP.

Prakticky může být kritickým bodem pouze jedna operace, většina ostatních nebezpečí může být účinně ovládána uplatňováním principů správné výrobní a hygienické praxe.

***Příručka postupů založených na zásadách HACCP:***

Kritické body byly stanoveny (viz příloha č. 4) v případě teplých pokrmů u činností uchování pokrmů za tepla a mražení a rozmrazování potravin, v případě studených pokrmů u činnosti skladování v chladících a mrazících zařízeních.

***Komentář:***

Kritické body byly v provozovně stanoveny u teplých a studených pokrmů zvlášť a to až po vyčerpání všech jiných možností a opatření. Pokud se v jednotlivých fázích výrobního procesu vyskytla taková nebezpečí, u kterých nemusel být nutně stanoven kritický bod, označil se tento bod za kontrolní (viz příloha č. 4).

---

<sup>20</sup> CCP = kritický bod – operace, postup nebo krok, ve kterém může jakákoliv ztráta kontroly vést ke vzniku nepřijatelného nebezpečí

Kritické i kontrolní body se týkají (až na jednu výjimku = manipulace s vejci a masem) činností, ve kterých se jako znak sleduje teplota při úpravě potravin a doba jejich úpravy. Jedná se bezpochyby o nejdůležitější fáze výrobního procesu a je tedy nezbytné podrobovat tyto body neustálé kontrole, která není nijak náročná z hlediska času ani proveditelnosti.

Pověřením zaměstnance prováděním kontroly nad důležitým kritickým bodem můžeme dokonce zvýšit pocit jeho osobní důležitosti a docílit tak jeho silné motivace pro dodržování zásad systému HACCP. Pokud zaměstnanci systému kritických bodů neporozumí a neztotožní se s ním, není možno očekávat jeho bezchybné fungování a veškerá práce se sestavováním systému byla tudíž zbytečná.

## **4.9 STANOVENÍ ZNAKŮ A HODNOT KRITICKÝCH MEZÍ, STANOVENÍ POSTUPŮ SLEDOVÁNÍ A NÁPRAVNÝCH OPATŘENÍ**

### **Stanovení znaků a hodnot kritických mezí**

Pro každý CCP je určen jeden nebo více znaků (parametrů či veličin), pomocí jejichž sledování je možno posoudit průběh procesu. Pro každý znak jsou určeny kritické meze (hodnoty znaků), které oddělují zvládnutý a nezvládnutý stav. Kritické meze by neměly být v rozporu s požadavky platné legislativy. Pro stravovací zařízení je lepší, pokud budou stanoveny reálné limity, znaky budou skutečně sledovány a zaznamenávány a budou vyhodnocovány vzhledem k zajištění zdravotní nezávadnosti, než aby byly stanoveny předem nesplnitelné limity a vedena fiktivní dokumentace nijak nesouvisející s provozem.

### **Stanovení systému sledování zvládnutého stavu v kritických bodech**

Pro každý kritický bod je přesně definován postup provádění sledování, jehož cílem je zjistit, zda jsou dodržovány kritické meze v každém CCP. Musí být jasné stanoveny, jak často a kým bude sledování prováděno nebo kdo bude vést a podepisovat záznamy. Bez vymezení výše uvedených skutečností může docházet k nepozornosti či podceňování provádění kontroly a tudíž k uvádění nepřesných informací.

### **Stanovení nápravných opatření**

Pokud se hodnoty zjištěné sledováním liší od požadovaných, musí pověřený pracovník provést nápravné opatření k obnovení zvládnutého stavu technologického postupu.

O každém překročení kritických mezí a následném provedení nápravného opatření musí být učiněn záznam.

Příklady nápravných opatření:

- vrácení suroviny, obalu;
- vyřazení surovin, polotovarů, rozpracovaných nebo hotových pokrmů;
- opakování procesu;
- pozastavení zpracování partie, podmíněné zpracování po analýze;
- opakované tepelné zpracování nebo zpracování pro jiné účely...

### ***Příručka postupů založených na zásadách HACCP:***

#### **Stanovení znaků a hodnot kritických mezí**

V příručce nejsou charakterizovány znaky v jednotlivých kritických bodech a meze jsou uvedeny velice nepřehledně v textu o nápravných opatřeních viz příloha č. 4.

#### **Stanovení systému sledování zvládnutého stavu v kritických bodech**

Odpovědná osoba má povinnost každodenně kontrolovat teplotu jednotlivých pokrmů a zapisovat je do příslušného formuláře „Monitoring chlazení a mražení potravin“, který je součástí tohoto dokumentu.

#### **Stanovení nápravných opatření**

##### 1. Teplé potraviny: Teploty potravin

- Uchovávání potravin za tepla:* nápravné opatření = udržování teploty nad 65 °C je významnou překážkou uplatnění patogenů. Měla by být prováděna pravidelná kontrola vpichovaným teploměrem v průběhu výdeje.
- Skladování mražených výrobků:* nápravné opatření = mražené suroviny, které se ihned nepoužívají, je třeba skladovat při teplotě -18 °C nebo nižší.
- Skladování chlazených výrobků:* nápravné opatření =
  - zelenina, ovoce a houby se udržují při teplotě 0 – 10 °C,
  - čerstvé maso a některé mastné výrobky (dle etikety),
  - mleté maso a čerstvé mořské ryby při maximální teplotě 2 °C.

##### 2. Studené pokrmy: Teploty potravin

- Skladování potravin:* nápravná opatření = teplota: umístit do chladících a mrazících zařízení a denně kontrolovat a zapisovat teploty ve skladovacích prostorech.

### ***Komentář:***

Stanovení sledovaných znaků a kritických mezí pro každý CCP je velice důležitou částí zavádění systému HACCP, protože v případě, že není uvedena kritická mez, nemůže docházet k žádné kontrole kritických bodů, jelikož hodnoty zjištěné případným měřením není s čím porovnávat. Nedostatečné zpracování tohoto kroku v příručce je podle mého názoru jejím největším nedostatkem.

V příručce je sice určena povinnost odpovědné osoby každodenně kontrolovat teploty v kritických bodech a jejich zapisování do příslušného formuláře, není ale uvedeno, kdo je již zmíněnou odpovědnou osobou. Pokud není odpovědná osoba v příručce přímo uvedená jménem, funkcí a neakceptovala svou povinnost podpisem, existuje nebezpečí, že povinnost každodenní kontroly bude delegovat na jinou méně kvalifikovanou osobu a nebo nebude kontrolu dokonce vůbec provádět.

Nápravná opatření byla svědomitě stanovena pro každý kritický bod samostatně a uvedena zcela dostačujícím způsobem. Je nutné zajistit, aby stanovená opatření byla skutečně personálem dodržována a poctivě prováděna, což je zcela nezbytné pro prevenci před vznikem zdravotních nebezpečí. Dodržování nápravných opatření je rovněž povinností odpovědné osoby, která by měla být v provozovně jmenována.

## **4.10 OVĚŘOVÁNÍ SYSTÉMU**

Jedním z nástrojů pro udržování systému jsou ověřovací postupy, kterými se trvale zajišťuje věcná správnost, aktuálnost a správná funkce systému. Z principů systému kritických bodů jsou zřejmé čtyři ověřovací postupy:

1. ***Ověření správnosti plánu*** = příručka HACCP vychází ze skutečných a doložitelných informací, při jejím sestavování jsou například prováděna jednorázová měření, jsou k dispozici výsledky analýz atd. Jedná se o zakládání protokolů a dokladů o správnosti a úplnosti analýzy nebezpečí.
2. ***Ověření metod měření a správnosti nastavení kritických mezí*** = obvykle se provádí současně se stanovením kritického bodu určením jak často a jakým způsobem budou ověřovány metody používané v kritickém bodě. Správnost určení kritických mezí je většinou ověřována v rámci kontroly funkce systému.
3. ***Ověřování funkce systému kritických bodů*** = prakticky se provádí v rámci provozní porady, která má přesný program. Obsahem provozní porady je posouzení



dokumentace systému kritických bodů (např. záznamy o reklamacích, výsledky externích rozborů nebo výsledky výstupní kontroly). O výsledku porady se provede zápis, který slouží jako záznam o provedení ověřování funkce systému.

4. ***Plánovaný systém vnitřních auditů*** = audit znamená systematické a nezávislé hodnocení úrovně systému kritických bodů a jeho souladu s plánem systému. Audit je prováděn v pravidelných intervalech týmem vlastních nebo externích auditorů. Pokud se jedná o auditory z vlastních řad, neměly by to být ty samé osoby, které se podílely na vytvoření systému HACCP v daném provozu, neboť by mohlo dojít k jejich ovlivnění a neobjektivnímu hodnocení. Provádění interních auditů externími auditory není v České republice ještě zcela běžné, i když to přináší mnohé výhody. Vnitřní audit zahrnuje přípravu auditora (seznámení se s výrobou, výrobky, technologiemi), prověrku dokumentace systému HACCP a v neposlední řadě prověrku na místě zahrnující kontrolu dodržování systému v provozu včetně přezkoušení obsluhy zejména v kritických bodech.

#### ***Příručka postupů založených na zásadách HACCP:***

Pověřená osoba zjišťuje, zda plán systému kritických bodů účinně eliminuje významná nebezpečí a zda je tento plán dodržován. Dochází k přezkoumání jednotlivých prvků plánu, analýzy nebezpečí, určení sledovaných znaků, metody a četnosti sledování, hodnot kritických mezí a nápravných opatření.

#### **Ověřování funkce systému:**

Ověřování se provádí vždy jednou za tři měsíce na provozních poradách. Je hodnocena provozní dokumentace systému HACCP – jednotlivé záznamové listy, CCP, záznamy o reklamacích, nápravná opatření, termíny odstranění závad a osoby odpovědné za plnění nápravných opatření.

#### **Vnitřní audit:**

Vnitřní audit bude prováděn jednou ročně za předpokladu, že nedojde ke změně technologického postupu výroby či sortimentu nebo nebudou existovat žádné dokumenty o možné změně či narušení zdravotní závadnosti výrobků.

V opačném případě bude funkce systému ověřována auditem vždy po zavedení některé z výše uvedených změn, při podezření či prokázání zdravotní závadnosti výrobků nebo při zjištění závažných nedostatků v rámci kontroly státního dozoru.

***Komentář:***

Ověřování správné funkce systému včetně ověřovacích postupů je v příručce uvedeno dostatečně. Chybí ale určení osob pověřených realizací ověřování, což by měl být tým HACCP.

Vnitřní audit a pravidelnost jeho uskutečňování je v příručce popsán zcela dostačujícím způsobem.

## **4.11 ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ**

Školení pracovníků zajistí vedoucí před zavedením systému kritických bodů. V případě nově přijímaných pracovníků musí být problematika HACCP zahrnuta do vstupního školení. Školení musí být prováděno pravidelně alespoň jedenkrát ročně a o jeho průběhu je veden záznam s jmenovitým potvrzením účasti jednotlivých pracovníků.

***Příručka postupů založených na zásadách HACCP:***

Všichni pracovníci organizace, zejména pak členové pracovního týmu, byli seznámeni s příručkou systému HACCP a současně byli proškoleni v praktickém sledování zvládnutého stavu v CCP, včetně záznamů do příslušných formulářů a v provádění nápravných opatření při překročení kritických mezí v kritických bodech, včetně jejich záznamů v příslušných formulářích.

O školení jsou vedeny záznamy, které jsou součástí dokumentace.

***Komentář:***

V příručce chybí velmi důležitá informace o četnosti provádění školení zaměstnanců.

## **4.12 ZAVEDENÍ DOKUMENTACE A VEDENÍ ZÁNAMŮ**

Rozsah požadované evidence HACCP je dán vyhláškou 147/1998 Sb.: dokumentace popisná (plán nebo postup HACCP) a dokumentace provozní (záznamy o sledování CCP, nápravná opatření, ověřovací postupy, udržování systému), ale způsob jejího vedení si určí sám provozovatel.

Dokumentace je nezbytnou součástí plánu a celého systému kritických bodů. Mezi základní dokumenty systému kritických bodů patří:

- Písemná dokumentace jednotlivých kroků zavádění systému do HACCP
- Popisy kritických bodů
- Záznamy o sledování stanovených znaků v kritických bodech
- Záznamy o sledování teplot v chlazených skladech
- Záznamy o sledování teplot ve studené kuchyni
- Záznamy o sledování teplot v teplé kuchyni
- Záznamy o sledování teplot pokrmů při rozvozu či přepravě
- Záznamy o sledování teplot v chladicích zařízeních v jídelně
- Záznamy o nápravných opatřeních
- Záznamy o provedených ověřovacích postupech a vnitřních auditech

***Příručka postupů založených na zásadách HACCP:***

Dokumentace HACCP zahrnuje:

- Provozní a sanitační řád,
- Kontrola sledovanosti – seznam dodavatelů,
- Havarijní řád,
- Formulář pro sledování CCP (uchovávaný se po dobu jednoho roku od jejich pořízení),
- Evidence školení zaměstnanců,
- Evidence lékařských prohlídek zaměstnanců.

***Komentář:***

Dokumentace, která je součástí příručky zahrnuje vše potřebné pro správné fungování systému kritických bodů. Evidence lékařských prohlídek zaměstnanců shledávám pro potřeby systému HACCP dokonce zbytečnou.

### 4.13 SWOT analýza<sup>21</sup> provozovny

Jelikož se v následující kapitole budu zabývat sestavením nové příručky HACCP pro Areál Na Mlýně, rozhodla jsem se provést nejprve analýzu SWOT, která identifikuje silné a slabé stránky provozovny, její příležitosti a ohrožení. Provedená analýza je velmi podrobná díky skutečnosti, že zde pracuji již několik let jako pomocná servírka a znám tedy provozovnu z pozice zaměstnance. Provedení analýzy mi umožní identifikovat nejdůležitější činnosti provozovny Areál Na Mlýně.

#### Silné stránky:

- 2 restaurace + rozsáhlá venkovní terasa,
- nový nájemce, který tráví v provozovně více času, je přístupnější a otevřený novým nápadům a možnostem,
- nový provozní je vstřícný a ochotný přizpůsobit se přáním zákazníka,
- nabídka velkých porcí hotových jídel i minutek vařených z kvalitních surovin,
- v případě větších akcí je po domluvě možno přinést si vlastní alkoholické nebo nealkoholické nápoje,
- doba trvání akce je plně v rukou zákazníka,
- upomínkové předměty pro oslavence,
- dárkové poukazy pro novomanžele,
- možnost civilního a také církevního sňatku ve vysvěcené kapliče,
- možnost ubytování ve stylových pokojích nebo chatkách včetně možnosti přistýlky,
- v ceně ubytování snídaně,
- parkoviště přímo u chatek,
- TV, wi-fi, lednička v každém pokoji či chatce,
- množstevní slevy na ubytování,
- nejbližší konkurence ohledně ubytování až na Hukvaldech,
- ubytování hostů z nedalekého Valašského Pivovaru,
- kvasnicové pivo 12° Valašský Vojvoda světlé a 12° Kozlovický Fojt černé vařené ve Valašském Pivovaru v Kozlovicích,
- na terase nabídka nealka v plastových lahvích o objemu 0,5 litru, čepované Kofoly nebo čepovaného Birellu,

---

<sup>21</sup> SWOT = Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats. Analýza identifikující silné a slabé stránky společnosti a její příležitosti a ohrožení v okolí.

- široká nabídka jakostních ročníkových vín,
- možnost vypůjčení kol Žluťásek.

#### Slabé stránky:

- vysoké ceny jídel, alkoholických i nealkoholických nápojů,
- obě restaurace zásobuje pouze jedna malá kuchyň, což v případě vyššího počtu zákazníků výrazně prodlužuje dobu čekání na jídlo,
- malá kapacita míst v restauracích,
- velmi malé prostory restaurací,
- omezená kapacita osob,
- pivo 12° pouze kvasnicové,
- penzion nabízí pouze dva pokoje, zbytek jsou samostatné chatky,
- velká vzdálenost odlehlých chatek,
- personál nemluví anglicky.

#### Příležitosti:

- konec ekonomické krize může zvýšit počet zákazníků,
- pořádáním různých kulturních akcí dojde k udržení stávajících a získání nových zákazníků,
- zaměstnání šikovných a milých servírek a zkušených kuchařů zvýší spokojenost zákazníků, kteří se rádi vrátí.

#### Hrozby:

- levnější ubytování v několika hotelech na Hukvaldech,
- v případě nevlídného počasí v letních měsících dochází k výraznému poklesu počtu zákazníků a také tržeb,
- hrozba dalších povodní.

## 5 SHRUTÍ ANALÝZY, NÁVRHY A DOPORUČENÍ

V předchozí kapitole jsem podle 12 kroků sestavování systému kritických bodů analyzovala stávající příručku HACCP, kterou mi poskytlo vedení provozovny.

Výsledkem analýzy je zjištění, že stávající příručka obsahuje neaktuální informace o provozovateli areálu a jeho zaměstnancích. Osoby tvořící tým HACCP v provozovně již několik let nepracují a vzhledem k tomu, že nový tým HACCP jmenován nebyl, nemůže být systém kritických bodů udržován. Jelikož nebylo provedeno ověření technologických procesů, neodpovídají diagramy procesu výroby teplých i studených pokrmů uvedené v příručce aktuálním provozním podmínkám provozovny. Stanovení kritických mezí a systému sledování zvládnutého stavu je zpracováno velmi nedostatečně a nepřehledně. V příručce dokonce nejsou určeny osoby odpovědné za dodržování plánu a kontrolu kritických bodů.

Po provedené analýze je nezbytné vytvořit zcela novou příručku systému kritických bodů, která bude obsahovat aktuální informace a vycházet z aktuálních provozních podmínek provozovny.

Obsahem této kapitoly bude zpracování jednotlivých kroků systému HACCP do nové příručky, a to podle podmínek konkrétní provozovny. Kroky budou v konečné fázi seskupeny do příručky HACCP, jejíž konečnou podobu schválenou provozovatelem areálu naleznete v příloze č. 6.

Příručku neboli plán HACCP je možno sestavit v komplexní formě, která je vhodná pro provozovny s větší kapacitou nebo s větším počtem provozů a pracovníkem či pracovníky zodpovědnými za jakost a zdravotní nezávadnost. Druhou možností je jednodušší forma příručky HACCP, která je ideálním řešením pro malé provozovny, případně jako první stupeň řešení ve větší provozovně. Přestože je Areál Na Mlýně stravovací zařízení s menší kapacitou strážníků, rozhodla jsem se sestavit komplexní formu příručky HACCP.

Při zpracovávání jednotlivých kroků jsem postupovala podle obecné verze příručky HACCP<sup>22</sup>, kterou jsem přizpůsobila konkrétním podmínkám provozovny, což vzhledem k tomu, že se jako brigádník mohu volně pohybovat ve všech skladech a také v kuchyni, nebylo velkým problémem. Při sestavování příručky jsem se zaměřila zejména na nedostatky

---

<sup>22</sup> VOLDŘICH, M.; JECHOVÁ, M. A KOL. *Bezpečnost pokrmů v gastronomii*. 1. vyd. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, s. r. o. 2004. 182 s. ISBM 80-903401-0-5

současné příručky, zjištěné předešlou analýzou. Provedení jednotlivých kroků jsem průběžně diskutovala s provozovatelem areálu a s hlavním kuchařem.

## 5.1 VYMEZENÍ VÝROBNÍ ČINNOSTI A ÚKOLŮ VÝROBCE

Následující tabulka obsahuje údaje o aktuálním provozovateli areálu. Na rozdíl od předešlé příručky jsou v přehledné tabulce uvedeny také informace o sortimentu, počtu zaměstnanců a struktuře systému HACCP viz tabulka níže.

**Tabulka č. 5.1 – Vymezení výrobní činnosti**

<b>Výrobce</b>	Kaseka plus, s. r. o., IČO: 64086861
<b>Název provozovny</b>	Areál Na Mlýně
<b>Sídlo provozovny</b>	Kozlovice 130, okr. Frýdek – Místek, PSČ 739 47
<b>Oblast činnosti</b>	Hostinská činnost
<b>Vymezení činnosti</b>	A) výroba teplých pokrmů B) výroba studených pokrmů
<b>Průměrné množství vyráběných pokrmů</b>	porcí pokrmů denně
<b>Sortiment</b>	Široký sortiment teplé a studené kuchyně, výroba je zajišťována podle receptur teplých pokrmů, receptur studených pokrmů a podle vlastních podnikových receptur.
<b>Počet zaměstnanců</b>	5 zaměstnanců
<b>Struktura systému HACCP</b>	Výroba pokrmů byla rozčleněna podle jednotlivých technologických úseků výroby a podle vyráběného sortimentu, který byl rozdělen na pilotní skupiny výrobků.

Zdroj: Vlastní zpracování

## 5.2 SESTAVENÍ TÝMU HACCP

Vedením týmu byl pověřen sám provozovatel, pracovníky jsou oba kuchaři pracující v provozovně.

**Tabulka č. 5.2 – Členové týmu HACCP**

<b>Členové týmu HACCP</b>	<b>Jméno</b>	<b>Funkce</b>	<b>Datum</b>	<b>Podpis</b>
<b>Vedoucí týmu</b>	Karel Myslikovjan	provozovatel	1.4.2010	
<b>Pracovníci</b>		Kuchař 1	1.4.2010	
		Kuchař 2	1.4.2010	

Zdroj: Vlastní zpracování

### 5.3 SPECIFIKACE VÝROBKU – CHARAKTERISTIKA POKRMŮ

Uvádím navíc informaci o dodavatelích surovin s odkazem na seznam smluvních dodavatelů, který je uveden v příloze č. 7 pod názvem Seznam dodavatelů, která v předešlé příručce chyběla.

#### A) TEPLÉ POKRMY

Tabulka č. 5.3 – Teplé pokrmy

Druh výrobků	Teplé pokrmy
Charakteristika druhů výrobků	Pokrmy kuchyňsky upravené ke konzumaci v teplém stavu a udržované v teplém stavu po dobu uvádění do oběhu.
Určení výrobku	Nabízení a podávání ke konzumaci ve stravovací službě.
Mikrobiologické požadavky	Podle nařízení (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny.
Chemické požadavky	Podle nařízení (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.
Názvy výrobků, seznam surovin	Všechny parametry pokrmů jsou uvedeny v recepturách teplých pokrmů a v podnikových recepturách.
Mikrobicidní a mikrobistatické ošetření	Po přidání poslední přísady var po dobu nejméně 5 min. Po dosažení teploty 75 °C v jádře tepelná úprava po dobu nejméně 5 min. Udržování při teplotě 65 °C po dobu nejdéle 4 hod u hotových jídel. Regenerace na teplotu 70 °C v jádře pokrmu při poklesu teploty během konečné úpravy.
Dodavatelé surovin	Viz seznam smluvních dodavatelů.
Způsob použití	Pokrmy jsou určeny k přímé spotřebě bezprostředně po výrobě.
Doba spotřeby	Do čtyř hodin po dokončení tepelné úpravy.
Výdej	Po dobu výdeje jsou výrobky uchovávány při teplotě vyšší než 65 ve vyhřívaných výdejních zařízeních. Prostor výdeje provozně navazuje na výrobní část.

Zdroj: Vlastní zpracování

#### B) STUDENÉ POKRMY

Tabulka č. 5.4 – Studené pokrmy

Druh výrobků	Studené pokrmy: <b>Kusové:</b> chlebičky, bagety, obložené chleby, mísy <b>Saláty:</b> zeleninové, těstovinové, luštěninové, rýžové, bramborové, ovocné
Charakteristika druhů výrobků	Pokrmy kuchyňsky upravené ke konzumaci za studena a uchováváné v chladu po dobu uvádění do oběhu.
Určení výrobku	Nabízení a podávání ke konzumaci ve stravovací službě.



<b>Mikrobiologické požadavky</b>	Podle nařízení (ES) č. 2073/2005 o mikrobiologických kritériích pro potraviny.
<b>Chemické požadavky</b>	Podle nařízení (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.
<b>Názvy výrobků, seznam surovin</b>	Všechny parametry pokrmů jsou uvedeny v recepturách studených pokrmů a v podnikových recepturách.
<b>Mikrobicidní a mikrobistatické ošetření</b>	Udržování nepřerušovaného chladírenského řetězce od předchlazení surovin po expedici výrobků.
<b>Dodavatelé surovin</b>	Viz seznam smluvních dodavatelů.
<b>Způsob použití</b>	Pokrmy jsou určeny k přímé spotřebě.
<b>Doba spotřeby, skladovací podmínky</b>	<b>Kusové výrobky:</b> 8 hodin, do 8 °C <b>Saláty:</b> 12 hodin, do 8 °C

Zdroj: Vlastní zpracování

## 5.4 ZJIŠTĚNÍ OČEKÁVANÉHO POUŽITÍ VÝROBKU

Teplé i studené pokrmy jsou určeny pro stravování široké veřejnosti. Produkty jsou určeny pro všechny strážníky, kteří nemají zdravotní omezení a s tím spojenou nutnost konzumace dietních jídel. Pokrmy ovšem nejsou vhodné pro děti do 3 let věku, dále pro osoby s bezlepkovou dietou či pro diabetiky.

Možnost nevhodného použití výrobku s následným ohrožením spotřebitelů: Výrobky určené pro konzumaci mimo vlastní provozovnu (např. bagety) mohou být konzumovány poté, co spotřebitel porušil chladicí řetězec nebo překročil dobu použitelnosti – zvýšené riziko alimentárního onemocnění.

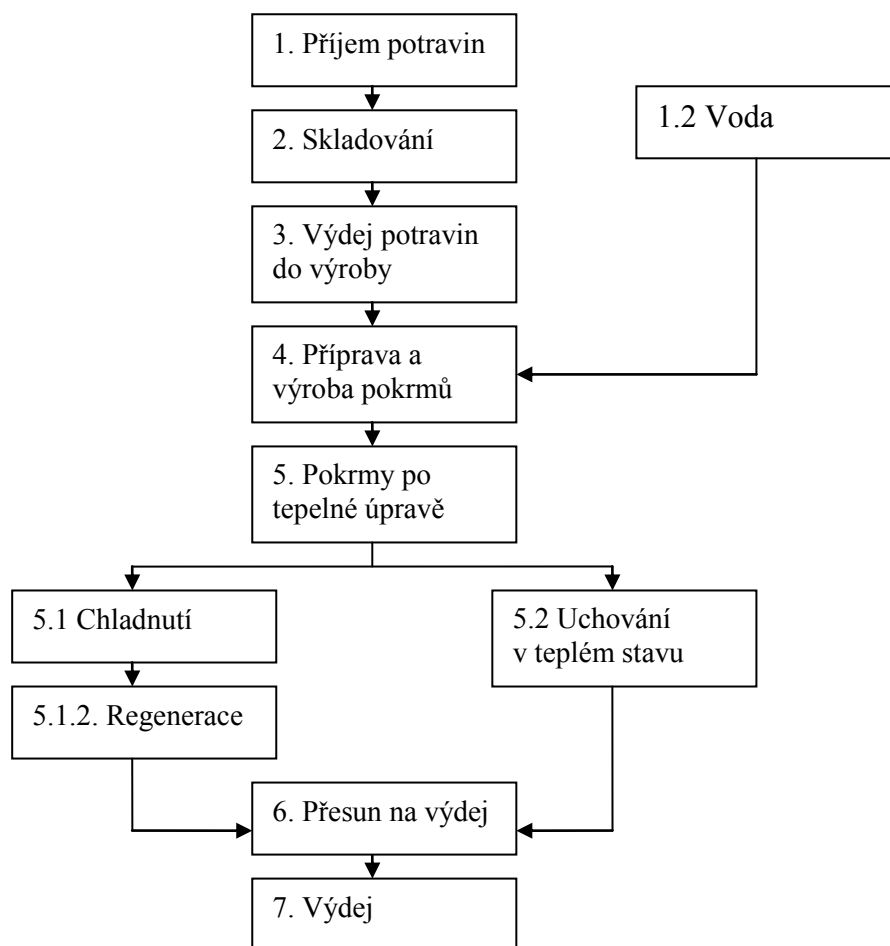
V objektu se stravují jak zákazníci, tak i zaměstnanci provozovny a to ve dvou samostatných restauracích celoročně a na venkovní terase v teplých ročních obdobích.

## 5.5 POPIS TECHNOLOGICKÝCH POSTUPŮ

Při tvorbě diagramů výrobních procesů teplých i studených pokrmů jsem jako předlohu použila diagramy uvedené v obecné příručce HACCP – komplexní varianta, jejíž autorem je Michal Voldřich, které jsem přizpůsobila aktuálním provozním podmínkám. Vzhledem k tomu, že v provozovně příležitostně pracuji, vím, kde jsou umístěny sklady a jaké pracovní plochy mají kuchaři při manipulaci s potravinami k dispozici. Oba obecné diagramy pana Voldřicha jsou k nahlédnutí v příloze č. 5.

## A) TEPLÉ POKRMY

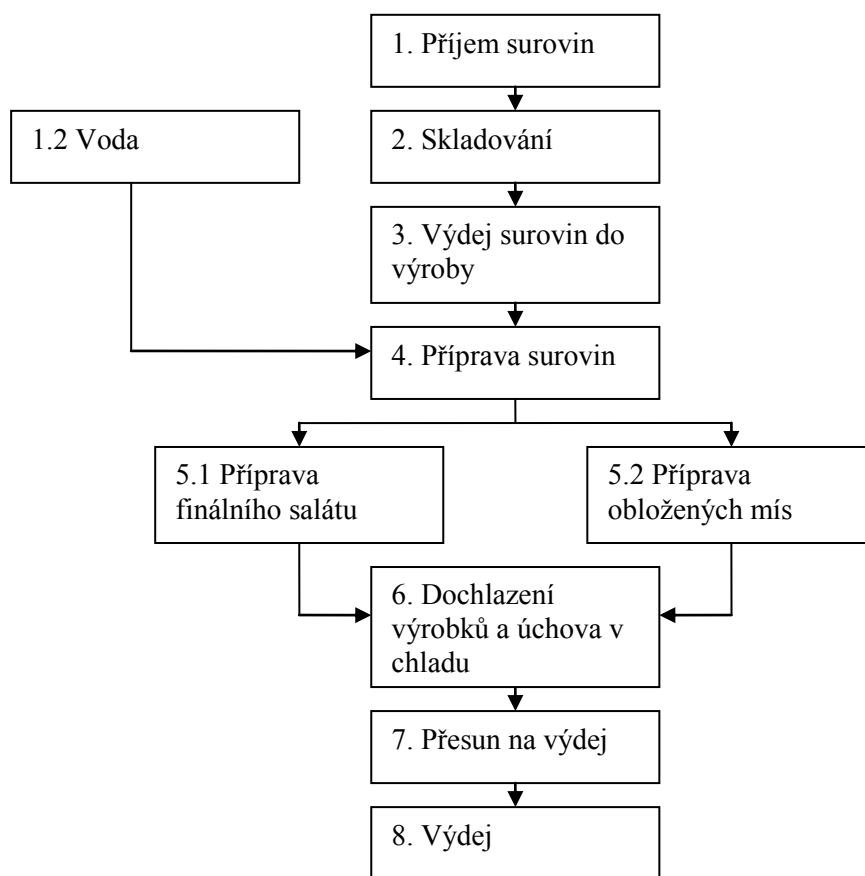
Obrázek č. 5.1 – Diagram výrobního procesu teplých pokrmů



Zdroj: Vlastní zpracování

## B) STUDENÉ POKRMY

**Obrázek č. 5. 2 – Diagram výrobního procesu studených pokrmů**



Zdroj: Vlastní zpracování

## 5.6 OVĚŘENÍ POPISU TECHNOLOGICKÝCH POSTUPŮ

Diagram výrobního procesu byl ověřován za provozu a na základě zjištěných rozdílů byl upraven a doplněn tak, aby odpovídal skutečnosti.

Ověření diagramu provedli členové týmu HACCP a svým podpisem v níže uvedené tabulce potvrzují jeho shodnost s reálnou situací v provozu.

**Tabulka č. 5. 5 – Potvrzení diagramu výrobního procesu**

Potvrzení diagramu výrobního procesu		
Jméno a příjmení člena týmu HACCP	Datum	Podpis

--	--	--

Zdroj: Vlastní zpracování

## 5.7 ANALÝZA NEBEZPEČÍ

Analýza byla provedena podle diagramů výrobních procesů teplých i studených pokrmů, které byly na rozdíl od diagramů v předešlé příručce ověřeny týmem HACCP přímo v provozu, což zaručuje jejich správnost.

Analýza nebezpečí zahrnuje identifikaci typu a projevu nebezpečí pro každý krok diagramu a stanovení ovládacích opatření. Jelikož je mnou provedená analýza nebezpečí velmi obsáhlá, je uvedena v příloze č. 6.

## 5.8 STANOVENÍ KRITICKÝCH BODŮ

Kritické body jsem stanovila za pomoci provozovatele a jednoho z kuchařů u teplých pokrmů při mražení potravin, uchovávání v teplém stavu a regeneraci. V případě studených pokrmů byl kritický bod stanoven pouze u dochlazení potravin a jejich uchově v chladu viz tabulky níže.

### A) TEPLÉ POKRMY

Tabulka č. 5.8 – Stanovení kritických bodů pro teplé pokrmy

Krok	Nebezpečí	Je nebezpečí významné?	Zdůvodnění rozhodnutí o významnosti nebezpečí	CP/CCP
<b>Příjem surovin</b>	- kontaminace MO - kontaminace chemickými látkami - kontaminace mechanickými nečistotami	ne	Suroviny jsou odebírány od spolehlivých dodavatelů a přebírány proškolený personálem, který kontroluje teplotu, dobu spotřeby a neporušenost obalů.	ne
<b>Voda</b>	- kontaminace vody	ne	Voda je odebírána ze studny a splňuje požadavky na pitnou vodu. Jsou prováděny pravidelné rozborů vody.	ne
<b>Skladování</b>	- rozmnožení MO - škůdci - kontaminace z prostředí, z rizikových potravin - vznik rozkladných produktů, žluknutí tuků	ano	Ve skladech je dodržována metoda FIFO. Zásoby jsou udržovány na minimální úrovni. Vizuální kontrola skladovaných surovin ale neprobíhá každý den.	CP
<b>Mražení potravin</b>	- rozmnožení MO - vznik rozkladných produktů, žluknutí tuků - nárůst přirozených toxických látek, mykotoxinů	ano	Nedodržení teplotního řetězce může narušit zdravotní nezávadnost potravin. Není prováděna pravidelná kontrola teplot ve	CCP

			všech mrazících zařízeních.	
<b>Rozmražo- vání potravin</b>	- rozmnožení MO - zdroj kontaminace ostatních potravin (z odkapávající vody, z ploch pro rozmrazování)	ano	V případě nevhodného rozmražení potravin může dojít ke kontaminaci.	CP
<b>Výdej surovin do výroby</b>	- rozmnožení MO - kontaminace z prostředí, zařízení, náčiní, pracovníků - zdroj kontaminace ostatních potravin, pokrmů	ne	- dodržovány vyčleněné pracovní plochy - výdej prováděn zvlášť podle druhu suroviny	ne
<b>Příprava a výroba pokrmů</b>	- rozmnožení MO - kontaminace z náčiní, zařízení, pracovníků - kontaminace mechanickými nečistotami - přežití vegetativních forem - tvorba toxických chemických látek - kontaminace vodou	ano	Nedostatečná tepelná úprava může ohrozit zdravotní nezávadnost pokrmu. Jsou však dodrženy technologické postupy a správná výrobní hygienická praxe.	CP
<b>Chladnutí</b>	- sekundární kontaminace - rozmnožení MO - vyklíčení spor	ne		ne
<b>Uchování v teplém stavu</b>	- vyklíčení spor - rozmnožení MO - tvorba toxinu - sekundární kontaminace	ano	Při nízké teplotě pokrmu může dojít k nebezpečnému nárůstu MO, včetně patogenních a toxinogenních a tím k ohrožení zdravotní nezávadnosti pokrmů.	CCP
<b>Regenerace</b>	- přežití vegetativních forem MO - sekundární kontaminace z nádob, pomůcek, prostředí a pracovníků	ano	Při nízké teplotě existuje možnost přežití a přenosu patogenních MO na spotřebitele.	CCP
<b>Přesun na výdej</b>	- sekundární kontaminace z nádob, prostředí	ne	Pokrm je přesunut na odpovídající gastronomickou a ihned vydán.	ne
<b>Výdej</b>	- sekundární kontaminace	ne	Výdej se uskutečňuje ihned po přípravě pokrmu k výdeji.	ne

Zdroj: Vlastní zpracování

## B) STUDENÉ POKRMY

Tabulka č. 5.9 – Stanovení kritických bodů pro studené pokrmy

Krok	Nebezpečí	Je nebezpečí významné?	Zdůvodnění rozhodnutí o významnosti nebezpečí	CP/CCP
<b>Příjem surovin</b>	- kontaminace MO - kontaminace chemickými látkami - kontaminace mechanickými nečistotami	ne	Suroviny jsou odebírány od spolehlivých dodavatelů a přebírány proškolený personálem, který kontroluje teplotu, dobu spotřeby a neporušenost obalů.	ne
<b>Voda</b>	- kontaminace vody	ne	Voda je odebírána ze studny a splňuje požadavky na pitnou vodu. Jsou prováděny pravidelné rozbory vody.	ne
<b>Skladování</b>	rozmnožení MO	ano	Ve skladech je dodržována	CP

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- škůdci</li> <li>- kontaminace z prostředí, z rizikových potravin</li> <li>- vznik rozkladných produktů, žluknutí tuků</li> </ul>		metoda FIFO. Zásoby jsou udržovány na minimální úrovni. Vizuální kontrola skladovaných surovin ale neprobíhá každý den.	
<b>Výdej surovin do výroby</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>rozmnožení MO</li> <li>- kontaminace z prostředí, zařízení, náčiní, pracovníků</li> <li>- zdroj kontaminace ostatních potravin, pokrmů</li> </ul>	ne	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dodržovány vyčleněné pracovní plochy</li> <li>- výdej prováděn zvlášť podle druhu suroviny</li> </ul>	ne
<b>Příprava surovin</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozmnožení MO</li> <li>- kontaminace z náčiní, zařízení, pracovníků</li> <li>- kontaminace mechanickými nečistotami</li> <li>- přežití vegetativních forem</li> <li>- tvorba toxických chemických látek</li> <li>- kontaminace vodou</li> </ul>	ne	Jsou dodržovány vyčleněné pracovní plochy, pravidelně je kontrolována úroveň osobní i provozní hygieny.	ne
<b>Příprava finálního salátu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozmnožení MO</li> <li>- křížová kontaminace</li> </ul>	ne	Jsou dodržovány vyčleněné pracovní plochy, používají se čisté gastronádoby. Pravidelně je kontrolována úroveň osobní i provozní hygieny.	ne
<b>Příprava obložených mís</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozmnožení MO</li> <li>- křížová kontaminace</li> </ul>	ne	Jsou dodržovány vyčleněné pracovní plochy, používají se čisté gastronádoby. Pravidelně je kontrolována úroveň osobní i provozní hygieny.	ne
<b>Dochlazení a úchova v chladu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozmnožení MO</li> <li>- kontaminace z prostředí</li> </ul>	ano	Při nedodržení požadovaných teplot může dojít k nebezpečnému nárůstu MO, a tím k ohrožení zdravotní nezávadnosti pokrmů.	CCP
<b>Přesun na výdej</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozmnožení MO</li> <li>- kontaminace z prostředí</li> </ul>	ne	Pokrm je přesunut na odpovídající gastronádobu a ihned vydán.	ne
<b>Výdej</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rozmnožení MO</li> <li>- kontaminace z prostředí</li> </ul>	ne	Výdej se uskutečňuje ihned po připravení pokrmu k výdeji.	ne

Zdroj: Vlastní zpracování

## 5.9 STANOVENÍ ZNAKŮ A HODNOT KRITICKÝCH MEZÍ, STANOVENÍ POSTUPŮ SLEDOVÁNÍ A NÁPRAVNÝCH OPATŘENÍ

V předešlé příručce byl tento krok zpracován velmi nepřehledně formou souvislého textu, přičemž znaky a hodnoty kritických mezí nebyly uvedeny vůbec. Tento nedostatek jsem vyřešila použitím přehledné tabulky, která obsahuje sledovaný znak, kritické meze,

postup a frekvenci sledování a také nápravné opatření pro každý kritický bod viz tabulky uvedené níže.

## A) TEPLÉ POKRMY

**Tabulka č. 5.10** – Stanovení znaků a hodnot kritických mezí pro CCP teplých pokrmů

Krok	Sledovaný znak	Kritické meze	Postup sledování	Frekvence sledování	Nápravná opatření
<b>Mražení potravin</b>	teplota vzduchu v mrazicím boxu	max. – 18° C	měření teploty vzduchu v mrazicím boxu	měření teploty na začátku každé směny	dochlazení surovin a úprava teploty v mrazicím boxu
<b>Uchování v teplém stavu</b>	teplota v jádře pokrmu	min. 65° C	měření teploty v jádře pokrmu vpichovým teploměrem	2x během doby výdeje	namátkové prověření teploty v jádře pokrmu během výdeje
<b>Regenerace</b>	teplota v jádře pokrmu	min. 70° C	měření teploty v jádře pokrmu vpichovým teploměrem	2x během doby výdeje	namátkové prověření teploty v jádře pokrmu během výdeje

Zdroj: Vlastní zpracování

## B) STUDENÉ POKRMY

**Tabulka č. 5.11**– Stanovení znaků a hodnot kritických mezí pro CCP studených pokrmů

Krok	Sledovaný znak	Kritické meze	Postup sledování	Frekvence sledování	Nápravná opatření
<b>Dochlazení a uchova v chladu</b>	teplota vzduchu v chladicím boxu	max. 4° C	měření teploty vzduchu v chladicím zařízení	měření teploty na začátku každé směny	dochlazení výrobků, úprava teploty v chladicím boxu

Zdroj: Vlastní zpracování

## 5.10 OVĚŘOVÁNÍ SYSTÉMU

- Výrobce je povinen zabezpečit kontrolním orgánům přístup do provozovny a k záznamům, které zachycují výsledky sledování, případy odchylek a provedená nápravná opatření, včetně rozhodnutí o likvidaci kontaminovaného výrobku.
- Výrobce je povinen zajistit přístup k dokladům o zdravotní nezávadnosti finálních výrobků.
- Výrobce zajišťuje ověřování metod sledování v kritických bodech.

- Při jakékoli změně technologického postupu bude systém HACCP upraven dle potřeby.

### **Ověřovací postupy**

Pověřená osoba uvedená v dokumentu „Určení osob odpovědných za sledování CCP“ ověřuje, zda plán systému kritických bodů účinně ovládá významná nebezpečí a zda je tento plán dodržován. Jsou přezkoumávány jednotlivé prvky plánu, analýza nebezpečí, určení sledovaných znaků, metody a četnost sledování, hodnoty kritických mezí a nápravná opatření. Je prováděno ověřování funkce systému kritických bodů.

Ověřování probíhá průběžně a při zjištění nesouladu se zavedenou dokumentací kritických bodů je učiněn zápis do kontrolního listu ke konkrétnímu kritickému bodu. Kontrolní list je součástí tohoto dokumentu.

Ověřování funkce systému se provádí vždy jednou za tři měsíce na provozních poradách týmem HACCP. Obsahem porady je hodnocení provozní dokumentace systému HACCP – jednotlivé záznamové listy, CCP, záznamy o reklamacích, jsou také hodnoceny případné neshody, nápravná opatření, termíny odstranění závad a odpovědnost osob za plnění nápravných opatření.

### **Vnitřní audit**

Za předpokladu, že nedojde ke změně technologického postupu výroby, změně sortimentu či nebudou existovat žádné dokumenty o možném narušení zdravotní nezávadnosti výrobků bude vnitřní audit prováděn 1x ročně. V opačném případě bude funkce systému kritických bodů ověřena auditem vždy po zavedení některé z výše uvedených změn, při podezření nebo prokázání zdravotní závadnosti výrobku nebo při zjištění závažných nedostatků v rámci kontroly státního dozoru.

Zápis z vnitřního auditu je součástí firemní dokumentace systému.

## **5.11 ŠKOLENÍ PRACOVNÍKŮ**

Úvodní školení před zavedením systému HACCP zajistil a provedl vedoucí provozovny. Obsahem úvodního školení bylo seznámení personálu se zaváděným systémem kritických bodů, záznam o průběhu tohoto školení se nachází v příloze příručky HACCP.



Školení pracovníků je prováděno dvakrát ročně vždy v květnu a říjnu tedy před zahájením a po ukončení hlavní sezony. O obsahu a průběhu školení jsou vedeny písemné záznamy, jež jsou součástí dokumentace systému HACCP „Evidence školení zaměstnanců“.

## **5.12 ZAVEDENÍ DOKUMENTACE A VEDENÍ ZÁNAMŮ**

Dokumentace, která je součástí systému HACCP zahrnuje na rozdíl od předešlé příručky také dokument „Určení osob odpovědných za sledování CCP“. Veškeré dokumenty jsou uvedeny v příloze č. 7.

1. Příručka HACCP
2. Provozní a sanitační řád
3. Havarijní řád
4. Seznam dodavatelů
5. Určení osob odpovědných za sledování CCP
6. Formulář pro sledování CCP
7. Evidence školení zaměstnanců

## 6 ZÁVĚR

Cílem diplomové práce bylo sestavit novou příručku HACCP pro provozovnu Areál Na Mlýně v Kozlovicích, která bude vycházet z aktuálních provozních podmínek.

V teoretické části jsem se věnovala oblasti ochrany spotřebitele, problematice potravin a charakteristice již zmíněného systému kritických bodů. V následující kapitole jsem Vám představila provozovnu Areál Na Mlýně, vlastníka provozovny, jímž je společnost Šmíra-print, s.r.o. a současného nájemce areálu, společnost Kaseka plus, s.r.o.

Obsahem aplikační části je analýza současné příručky HACCP, jejímž výsledkem bylo zjištění, že příručka absolutně nevyhovuje aktuálním provozním podmínkám areálu, jelikož informace v ní obsažené už několik let neodpovídají skutečnosti. Doplnění příručky o aktuální informace a jejich umístění například do přílohy by celou příručku učinilo ještě nepřehlednější a proto jsem se rozhodla pro vytvoření zcela nové příručky systému kritických bodů.

Podle obecného vzoru, který ve své publikaci Bezpečnost pokrmů v gastronomii uvádí pan Michal Voldřich jsem zpracovala přehlednou komplexní formu příručky HACCP, která je uvedena v příloze č. 6.

V nové příručce je jako výrobce uveden aktuální nájemce provozovny, dále byl sestaven nový pracovní tým HACCP, který je pověřen dodržováním plánu HACCP a kontrolou kritických bodů. Diagramy výrobních procesů byly sestaveny podle aktuálních provozních podmínek a následně ověřeny pracovním týmem v provozu, což zaručuje správnost provedené analýzy nebezpečí. Kritické body byly určeny po konzultaci s provozovatelem areálu a hlavním kuchařem.

Příručka HACCP, která je výsledkem této diplomové práce obsahuje aktuální informace a odpovídá aktuálním provozním podmínkám provozovny. Vzhledem k aktivní účasti pana provozovatele a personálu areálu při jejím zpracovávání je zřejmé, že vytvořený systém kritických bodů bude v provozovně dodržován a upravován podle aktuálních podmínek.

### **Seznam použité literatury:**

1. **HAVELKOVÁ, Ivana.** *Praktický postup pro zavedení a funkční provozování systému HACCP.* 1. vydání. Praha: HASAP GASTRO Consulting, s.r.o., 2004? nestránkování.  
ISBN 80-86605-03-5
2. **HOROVÁ, Olga.** *Ochrana spotřebitele po vstupu do evropské unie.* 1. vydání. Praha: Vysoká škola ekonomická v Praze. 2006. 161 s.  
ISBN 80-245-1106-1
3. **HULVA, Tomáš.** *Ochrana spotřebitele.* 1. vydání. Praha: ASPI. 2005. 452 s.  
ISBN 80-7357-064-5
4. **KLABUSAYOVÁ, Naděžda.** *Principy a trendy ochrany spotřebitele.* 1.vydání. Ostrava: VŠB – Technická univerzita Ostrava. 2005. 168 s.  
ISBN 80-248-0913-3
5. **KLABUSAYOVÁ, Naděžda.** *Technická harmonizace a posuzování shody.* 1. vydání. Ostrava: Montanex, a. s. 2004. 215 s.  
ISBN 80-7225-140-6
6. **KNÁPKOVÁ, Adriana., PAVELKOVÁ, Drahomíra.** *Finanční analýza.* 1. vydání. Praha: GRADA Publishing, a. s. 2010. 208 s.  
ISBN 978-80-247-3349-4
7. **MATYÁŠ, Zdeněk.** *Analýza nebezpečí a kritické kontrolní/ochranné body HACCP.* 1. vydání. Brno: BEKROS. 1993. 84 s.  
ISBN 80-900035-3-2
8. **MATYÁŠ, Zdeněk a kolektiv autorů.** *Podklady pro zavedení HACCP do oboru zpracování surovin a potravin živočišného původu.* 1. vydání. Brno: Veterinární a farmaceutická univerzita Brno. 2002. 141 s.  
ISBN 80-7305-428-0
9. **NOVOTNÝ, Martin.** *Nové předpisy pro hygienu veřejného stravování.* 3. vydání. Beroun: NEWSLETTER, 2007. 110 s.  
ISBN 80-7350-050-7
10. **RŮŽIČKOVÁ, Petra.** *Finanční analýza.* 3. rozšířené vydání. Praha: GRADA Publishing, a. s. 2010. 144 s.  
ISBN 978-80-247-3308-1
11. **SELUCKÁ, Markéta.** *Ochrana spotřebitele v soukromém právu.* 1. vydání. Praha: C. H. Beck. 2008. 149 s.  
ISBN 978-80-7400-037-9
12. **TOMANČÁKOVÁ, Blanka.** *Ochrana spotřebitele v praxi se vzory a příklady.* 1. vydání. Praha: Linde Praha, a. s. 2008. 221 s.  
ISBN 978-80-7101-695-2

13. **VEBER, Jaromír a kolektiv.** *Řízení jakosti a ochrana spotřebitele.* 2. vyd. Praha: GRADA Publishing, a. s. 2007. 201 s.  
ISBN 978-80-247-1782-1
14. **VOLDŘICH, Michal., JECHOVÁ, Marie a kolektiv autorů.** *Bezpečnost pokrmů v gastronomii.* 1. vyd. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, s. r. o. 2004. 182 s.  
ISBN 80-903401-0-5
15. **VOLDŘICH, Michal., JECHOVÁ, Marie a kolektiv autorů.** *Bezpečnost pokrmů v gastronomii – malé a střední provozovny.* 1. vyd. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství, s. r. o. 2006. 101 s.  
ISBN 80-903401-7
16. **VOLDŘICH, Michal., JECHOVÁ, Marie a kolektiv autorů.** *Systém kritických bodů v gastronomii (HACCP).* 1. vydání. Praha: České a slovenské odborné nakladatelství s. r. o. 2002. 102 s.  
ISBN 80-902553-7-X

### **Seznam použitých zkratek:**

aj = a jiné

atd. = a tak dále

CCP = označení pro kritický bod

CP = označení pro kontrolní bod

č. = číslo

ČR = Česká republika

EHS = Evropské hospodářské společenství

EMS = Enviromental Management System (Systém environmentálního managementu)

ES = Evropské společenství

EU = Evropská unie

HACCP = Hazard Analysis Critical Control Point

ISO = International Organization for Standardization (Mezinárodní organizace pro normalizaci)

MPO = Ministerstvo průmyslu a obchodu

MZE = Ministerstvo zemědělství

OSN = Organizace spojených národů

s. r. o. = společnost s ručením omezeným

SWOT = Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats

tj. = to je

USA = United States of Amerika (Spojené státy americké)

Prohlašuji, že

- jsem byla seznámena s tím, že na mou diplomovou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. – autorský zákon, zejména § 35 – užití díla v rámci občanských a náboženských obřadů, v rámci školních představení a užití díla školního a § 60 – školní dílo;
- beru na vědomí, že Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava (dále jen VŠB-TUO) má právo nevýdělečně, ke své vnitřní potřebě, diplomovou práci užít (§ 35 odst. 3);
- souhlasím s tím, že jeden výtisk diplomové práce bude uložen v Ústřední knihovně VŠB-TUO k prezenčnímu nahlédnutí a jeden výtisk bude uložen u vedoucího diplomové práce. Souhlasím s tím, že bibliografické údaje o diplomové práci budou zveřejněny v informačním systému VŠB-TUO;
- bylo sjednáno, že s VŠB-TUO, v případě zájmu z její strany, uzavřu licenční smlouvu s oprávněním užít dílo v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- bylo sjednáno, že užít své dílo, diplomovou práci, nebo poskytnout licenci k jejímu využití mohu jen se souhlasem VŠB-TUO, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly VŠB-TUO na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše).

V Ostravě dne .....

studenta

.....  
jméno a příjmení

Adresa trvalého pobytu studenta:

.....

**Seznam příloh:**

Příloha č. 1 = Organizační struktura provozovny Areál Na Mlýně

Příloha č. 2 = Finanční výkazy společnosti Šmíra-print, s. r. o.

Příloha č. 3 = Výpočet ukazatelů finanční analýzy

Příloha č. 4 = Příručka postupů založených na zásadách HACCP

Příloha č. 5 = Obecné diagramy technologických postupů

Příloha č. 6 = Příručka HACCP

Příloha č. 7 = Dokumentace systému HACCP